Mit uns nach den Sternen greifen!

Im historischen Stammhaus der Deinhard Sektkellerei befindet sich das in neuem Design eröffnete Gourmetrestaurant. Seit über 12 Jahren bietet es seinen anspruchsvollen Gästen einen Ort voller Genuss, Gastfreundlichkeit und Gemütlichkeit. Mit 40 Innenplätzen in modernem und gradlinigem Stil, einer idyllische Außenterrasse und einem romantischen Gewölbekeller lassen sich verschiedene Konzepte und Wünsche umsetzen.

Nachdem wir im Dezember 2016 abermals mit einem Stern im Guide Michelin und 15 Punkten im Gault & Milllau ausgezeichnet wurden, möchten wir uns personell abermals verstärken.

Chef de Rang (m/w)

Nur Besteck polieren? Nein!

Werde Teil eines jungen Teams und erlebe dich vom ersten Tag an in einem abwechslungsreichen Tätigkeitsfeld. Erweitere Dein Weinwissen durch Winzerbesuche, Fortbildungen und fortlaufende Schulung durch unseren Sommelier. Perfektioniere Deine Servicefähigkeiten in angenehmen Arbeitsklima.

Erfahrungen in der Sternegastronomie sind nicht zwingend erforderlich. Du solltest aber über eine abgeschlossene Ausbildung in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie und über entsprechende Berufserfahrung verfügen. Dazu solltest Du gewillt sein, jeden Tag dein Bestes zu geben. Wir wollen unsere Gäste nicht zufriedenstellen, wir wollen sie begeistern. Das sollte auch das Ziel Deiner täglichen Arbeit sein.

Wir bieten:

- Ein modern geführtes, expandierendes Familienunternehmen
- Einen zukunftsstabilen, anspruchsvollen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- Beste Möglichkeiten zur beruflichen Weiterentwicklung
- Dort zu arbeiten, wo andere Ihren Urlaub verbringen. Koblenz, die 120.000 Einwohnerstadt an Rhein und Mosel, umgeben von Weinbergen und idyllischer Natur.

Wenn Sie mit Leidenschaft Gastgeber und zielstrebig, engagiert sowie teamfähig sind - dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Per Email an Karriere@einsteingastronomiegruppe.de