

Chef de Rang (m/w)



Herzlich Willkommen im Hotel Bornmühle!

Wir führen das Hotel Bornmühle seit 1992. Als familiär geführtes Haus möchten wir unseren Gästen das Gefühl vermitteln, sich bei uns rundum wohl zu fühlen.

Ein Ort, um seinen Gäste Natur und Erholung näher zu bringen. Dieses Ziel lässt sich nicht alleine erreichen. Wir brauchen DICH als kompetenten, motivierten Mitarbeiter, mit dem wir unsere Philosophie erfolgreich verwirklichen können, denn gemeinsam erschaffen wir eine Arbeitsatmosphäre von Zusammengehörigkeit und Engagement. Denn, die Einstellung, Erfahrung und Fertigkeiten unserer Mitarbeiter sind unser wertvollstes Vermögen.

Wir offerieren unseren Gästen Individualität und Kreativität verbunden mit einer liebevollen Dienstleistung. Gemeinsam leben wir das Erlebnis –Bornmühle–! Wir kombinieren Qualität, Teambewusstsein und Freundlichkeit, um unvergessliche Momente zu erschaffen. Werde ein Teil unserer Familie.

Das steht auf der Karte:

- Begrüßung der Gäste, Anweisen der Plätze gemäß eventueller Reservierung
- Bedienen der Gäste, Empfehlen von speziellen Getränke wie z.B. Weine, Spirituosen oder sonstige Spezialitäten
- Servieren der Speisen und Getränke sowie Überwachen des Serviceablaufs
- Abrechnen und Kassieren der Gäste
- Tägliche Abrechnung erstellen
- Mithilfe bei Warenannahme, Warenkontrolle und Inventuren
- Mitbetreuung des Seminarbereiches (Quicklunch, Kaffeepausen oder Umgestaltung der Seminarräume)
- Unterstützung des F&B Managers in all seinen Aufgaben und Stellvertreter bei seiner Abwesenheit
- Sicherstellung, dass von A wie Anlieferung bis Z wie Zubereitung alles reibungslos läuft
- In Zusammenarbeit mit dem F&B Manager unvergessliche Momente schaffen, die über den Aufenthalt hinaus lebendig bleiben
- Teamführung und Teamwork Arbeiten

Das sind deine Zutaten:

- Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Fundierte Fachkenntnisse im Restaurantbereich sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Umgang mit mobilen Kassen
- Dienstleistungsorientierung sowie hoher Qualitätsanspruch
- Fähigkeit zur Mitarbeitermotivation

- Teamgeist, Zuverlässigkeit, Belastbarkeit Verhandlungssicherheit, soziale Kompetenz
- Durchsetzungsvermögen
- Hohe persönliche Einsatzbereitschaft & Flexibilität
- Gepflegtes Erscheinungsbild und repräsentatives Auftreten gegenüber Gästen

Das ist unser Job Menü an dich:

- geregelte Arbeitszeiten / 5 Tage Wochen
- Urlaub auch in der Saison möglich
- Ein freundliches und erfahrenes Team
- Keinen Teildienst
- ein verantwortungsvolles & abwechslungsreiches Aufgabenfeld
- Leistungsorientierte und übertarifliche Bezahlung
- Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten
- Zuschuss zur betrieblichen Altersversorgung selbstverständlich Hilfe bei der Wohnungssuche

Dich erwarten anspruchsvolle und spannende Aufgabe mit viel Entscheidungsfreiraum und der Chance, täglich aufs Neue Gäste zu begeistern. Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann möchten wir dich gerne kennen lernen!

Deine Familie

Wiegert & das Bornmühle Team

Bitte sende uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Kontaktdaten oder direkt über unser Online-Bewerbungsformular:

Kontaktdaten:

Hotel Bornmühle GmbH & Co KG
 Herr Richard Wiegert
 Bornmühle 35
 17094 Groß Nemerow

Tel.: +49 39605-600

Fax: +49 39605-60399

E-Mail: karriere@bornmuehle.de

www.bornmuehle.de