

Zur Verstärkung unseres Teams in Worms suchen wir ab sofort eine(n)

Chef de Rang (m/w) **in Voll- oder Teilzeit**

Wir suchen Verstärkung für unser Restaurant „Chapeau“ in Worms. Wir wollen unseren Gästen von der Vorspeise bis zum Dessert eine wahre Gaumenfreude bieten. Speisen, Getränke und Weine, sowie Service auf höchstem Niveau sind für uns selbstverständlich. Vor allem hochwertige Dry-Age-Steak-, Fleisch- und Fischgerichte prägen das Angebot unseres à la Carte-Restaurants. Eine große, hervorragend ausgestattete und moderne Küche steht zur Zubereitung und zum Anrichten der Speisen zur Verfügung. Ein tolles Ambiente und eine erlesene Auswahl aus hochwertigen international bekannten Weinen runden unser Angebot ab.

IHRE AUFGABEN

- Begrüßung und Betreuung unserer Gäste
- Vorbereitung für die Serviceabläufe
- Servieren von Speisen und Getränken und Kaffeespezialitäten
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Sicherung unseres Servicestandards
- Kassen- und Kassiertätigkeiten

IHR PROFIL

- Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität, Belastbarkeit, Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Starke Serviceorientierung, genaues Arbeiten

- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten und Wochenendarbeit
- Berufserfahrung in der Gastronomie ist von Vorteil
- Charmante, kommunikative Persönlichkeit mit ausgezeichneten Umgangsformen
- Gepflegtes äußeres Erscheinungsbild

WIR BIETEN IHNEN

- Arbeit in einem motivierten Team
- Abwechslungsreiche Arbeit
- Leistungsgerechte Bezahlung, Nacht-, Sonn- u. Feiertagszuschläge
- Verschiedenste Vergünstigungen im Haus

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (bevorzugt per E-Mail) mit Gehaltsvorstellung und möglichem Eintrittstermin.