

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

# Stellv. Restaurantleiter in Vollzeit (m/w)

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

- Verantwortung für die administrative und operative stellv. Leitung der Restaurant-/Barabläufe
- Begrüßung und Betreuung unserer Gäste; Aktiver Gastgeber und klassischer Service am Gast
- Durchführung und Planung von Veranstaltungen
- Einhaltung und Kontrolle von betrieblichen Service-Standards und gesetzlichen Vorgaben
- Wareneinkauf inkl. Preisvergleiche und Qualitätskontrolle, Lagerhaltung und Inventur
- Anleitung und Weiterbildung von Servicemitarbeitern

## IHR PROFIL

- Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität, Belastbarkeit, Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten und Wochenendarbeit
- Charmante, kommunikative Persönlichkeit mit ausgezeichneten Umgangsformen

- Starke Serviceorientierung, genaues Arbeiten und ein Auge für Details
- Ausgezeichnete F&B Produktkenntnisse, insbesondere sehr gute Weinkenntnisse
- Abgeschlossene Berufsausbildung im Restaurantfach oder Hotelfach
- Berufserfahrung im Bereich stellv. Restaurantführung ist von Vorteil

## WIR BIETEN IHNEN

- Leistungsgerechte Bezahlung inkl. Nacht-, Sonn- u. Feiertagszuschläge
- Anspruchsvolle Aufgaben mit viel Eigenverantwortung
- Arbeit in einem motivierten Team
- Geregelte Arbeitszeiten
- Verschiedenste Vergünstigungen im Haus für Sie und Ihre Familie

## Haben wir Ihr Interesse geweckt?

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