

HOTEL POST BEZAU

by Susanne Kaufmann

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir ab sofort:

Stellvertretende/r Restaurantleiter/in

Ihre Aufgaben

- Sie betreuen unsere anspruchsvollen und internationalen Gäste im Restaurant mit viel Freude am Beruf.
- Sie sorgen für einen reibungslosen Arbeitsablauf beim Frühstücks- und Halbpensionsservice.
- Die Führung und Motivation unseres Teams liegt Ihnen am Herzen und Sie geben Ihr Wissen gerne weiter.
- Sie unterstützen die Restaurantleitung beim regionalen Getränke- und Spirituoseneinkauf sowie bei der Auswahl regionaler Lieferanten.
- Sie sind mitverantwortlich für die Einhaltung der qualitativen und betriebswirtschaftlichen Ziele und Vorgaben.
- Sie helfen bei der Inventur und Lagerführung mit.
- Ehrensache: Sie kümmern sich um die Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften und Sicherheitsrichtlinien im gesamten Restaurantbereich.



Ihre Vorteile

- Ganzjahresstelle
- Geregelte Arbeitszeiten (5-Tage-Woche)
- Genaue Stundenaufzeichnung
- Bezahlung bei entsprechender Qualifikation über Kollektiv
- 13. + 14. Gehalt
- freie Kost & Logis
- Betriebsurlaub von 13. bis 27.12.2020
- Viele Freizeitmöglichkeiten: Skigebiete im Umkreis von 5km, Bodensee ca. 30 km
- Vergünstigungen auf Hotelkonsumationen, Spa-Behandlungen, Kosmetiklinie SusanneKaufmann™

Melanie Domig-Wöhr freut sich über Ihre Bewerbung an:
hr@hotelpostbezau.com