



Wir stellen ein Chef/ -in de Rang (m|w|d)

Du bist eine begeisterte Gastgeber-Persönlichkeit mit einer großen Portion Herzlichkeit, bist bereit mit uns gemeinsam durch leidenschaftliches Engagement und Flexibilität unsere bereits erreichten Ziele zu übertreffen?

Dann bewirb Dich bei uns, denn hier kannst Du Dein Talent in einem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant unter Beweis stellen.

Was solltest **DU** dafür mitbringen?

- eine abgeschlossene Berufsausbildung zum/zur Restaurantfachmann/-frau oder Hotelfachmann/-frau
- Fleiß, Teamgeist und Verlässlichkeit
- Hands-on-Mentalität
- eine sehr gute Umgangsform und gutes Ausdrucksvermögen
- eine professionelle Arbeitshaltung und Freude bei der Arbeit
- bestenfalls Erfahrung in der Sternegastronomie
- Mit vollem Herzen Gastgeber
- Respektvoller Umgang mit Kollegen und Gästen in Stresssituationen

Was bieten **WIR**?

- Ein engagiertes, zielstrebiges und motiviertes dreiköpfiges Serviceteam
- Respekt, Wertschätzung und Anerkennung für deine Leistungen
- anspruchsvolle und vielseitige Aufgaben mit Raum für eigene kreative Ideen
- Pünktliche & übertarifliche Bezahlung mit Trinkgeld bei geregelten Arbeitszeiten (5 Tage Woche Mi-So)
- 3x jährlich Betriebsurlaub
- Gratis Mitarbeiterverpflegung
- einen langfristigen und sicheren Arbeitsplatz in einem inhabergeführtem Restaurant

Sende uns Deine Unterlagen per E-Mail an mail@restaurant-leflair.de