

CHEF DE RANG (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit oder Teilzeit ab 20 Stunden pro Woche

Unser Restaurant Bückingsgarten ist ein ganz besonderer Ort – nicht nur für unsere Gäste. Auch wir sind gerne hier. Spektakulärer Blick über die Dächer von Marburg, unterhalb des historischen Landgrafenschlosses. So lässt es sich arbeiten! Unsere Gäste fühlen sich in diesem Ambiente pudelwohl und genießen unsere ausgezeichnete Küche. Weil wir manchmal alle Hände voll zu tun haben, suchen wir Unterstützung. Wir sind alles andere als 0815, eher so 35037 – echte Marburger eben. Wenn Du auch für die Gastronomie brennst und Lust hast mit anzupacken, dann bewirb Dich!

SO LÄUFT DAS BEI UNS

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Deinen Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Dich nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit hast Du die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lass uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können.
- Wir sind alle nett (wirklich) und behandeln uns respektvoll und freundschaftlich.
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jede:r die Chance hat, sich weiterzuentwickeln.
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache.
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Um die Arbeitskleidung und deren Reinigung muss sich bei uns niemand Gedanken machen.
- Wir haben das ganze Jahr über geöffnet. Dein Job ist also in trockenen Tüchern und nicht saisonabhängig. Eine Sorge weniger!
- Freu Dich auf eine lockere Arbeitsatmosphäre – Wir kochen auch nur mit Wasser.

DAS IST ZU TUN

- Du bereitest das Restaurant auf den Ansturm vor.
- Du hast auch an schlechten Tagen immer ein Lächeln auf den Lippen, wenn Du die Gäste empfängst und platzierst.
- Du sprichst Empfehlungen aus und kennst die Antwort auf (fast) jede Frage.
- Du sorgst für einen reibungslosen Serviceablauf und verbesserst hier und da die Prozesse.
- Langweilig, aber wichtig: Die ordentliche Rechnungslegung und korrekte Abrechnung.
- Wenn wir neue Kolleg:innen bekommen, bist Du ihr Ansprechpartner und lernst sie ein.

DAS KANNST DU

- Du liebst Deinen Job und den Umgang mit Menschen.
- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung im Hotel- oder Restaurantwesen und bestenfalls bereits Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie gemacht.
- Englisch ist kein Problem für Dich und Sprachbarrieren meisterst Du heldenhaft.
- Du bist ein Organisationstalent und gibst auch gerne mal den Ton an.
- Fruchtiges Bouquet mit blumiger Note im Abgang? Definitiv ein 22er Riesling aus Rheinhessen. Als echte:r Weinkenner:in weißt Du, wie man den richtigen Wein empfiehlt.

KLINGT GUT?

Dann nichts wie ran an die Tasten! Schicke Deine Bewerbung inklusive Lebenslauf und Qualifikationen an bewerbung@vilavitamarburg.de. Du hast Fragen? Die beantwortet unser Restaurantleiter **Joachim Schulz** gerne. Ruf ihn einfach unter **06421 165 77 71** an. Wir freuen uns auf Dich!