



Dem Himmel so nah.

Chef de Service im Waldhotel am Notschreipass

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und haben Spaß daran ein junges, motiviertes Team zu leiten? Dann bewerben Sie sich noch heute bei uns als Chef de Service. Auf 1.121 Metern Höhe sind wir „dem Himmel so nah“ und gehen täglich mit „offenen Augen und offenen Herzen“ durch unser ****Wellnesshotel im Südschwarzwald.

WAS WIR BIETEN:

- Einen langfristigen, sicheren Arbeitsplatz mit **übertariflicher Entlohnung** und zusätzlich Erfolgsbeteiligung und minutengenaue Zeiterfassung (der oben genannte Lohn ist VHB je nach Leistungsstand und Verantwortungsfähigkeit. Betriebswagen / Jobrad / attraktive Wohnungen sind möglich)
- Persönlicher Familienbetrieb mit **flacher Hierarchie** und schnelle Entscheidungswege
- Spaß an der Arbeit in einem engagierten **top Team** sowie moderne und zeitgemäße Arbeitsumgebung welches auf einen guten Leiter für Weiterentwicklung wartet
- monatliches **Kader Coaching** und Entwicklungsförderung
- **Geregelte Arbeitszeiten** bei einer 5-Tage Woche und Jahresurlaubsplan
- Eine renommierte und überregional bekannte Küche
- **Benefits** wie kostenfreie Spa Nutzung mit Hallenbad/Sauna/Fitness/Bikes etc
- Betriebliche Altersvorsorge
- Betriebliche Weiterbildung
- Erfolgsbeteiligung
- Firmenwagen
- Kostenlose Getränke
- Kostenloses oder Vergünstigtes Essen

AUFGABENGEBIET:

- **Personalverantwortung**, Planung und Führung einer mehrköpfige Crew (4-7 Mitarbeiter pro Tag) und praktische Mitarbeit und Unterstützung als Vorbild. Organisation des Tagesgeschäftes in unseren Gaststuben und Hubertus Lounge mit Schwarzwald Gin-Bar
- **Zentrale Rolle als Gastgeber** und **Identifikationsfigur** für unsere Gäste und viele Stammgäste ein (internationales Ferienpublikum (Schwerpunkt Deutschland, Schweiz und Elsass) sowie regionale Gäste im a la carte und Bankett / Tagungsbereich).
- **Wahrung und Optimierung von reibungslose Abläufen** im Frühstücksservice, à la carte und Halbpensions-Service sowie Produktentwicklung und Angebotsgestaltung
- **Verantwortung** für das Qualitätsmanagement, F&B (Einkauf und Controlling), Ausbildung (DHBW Studenten und Auszubildende) sowie Personalplanung und Führung.



Dem Himmel so nah.

WAS WIR UNS WÜNSCHEN:

- fundierte **Ausbildung und Erfahrung** als Restaurantfachmann (m/w), Restaurantmeister oder ähnliche Ausbildung mitbringen sowie einiges an Berufserfahrung und Mitarbeiter Führung
- Ausgeprägte **Gastgeberqualitäten**, Aufgeschlossenes und professionelles Auftreten, Gute Deutschkenntnisse
- **Teamfähigkeit** und Vorbildfunktion, Stressresistenz, Pünktlichkeit und Genauigkeit, Selbstständiges Arbeiten & Freude an der Arbeit

Art der Stelle: Vollzeit 100%

Gehalt: 3.000,00€ - 4.500,00€ pro Monat

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung per Mai an:

Benjamin Albiez
benjamin@albiez-team.de

Oder per Post an:

Waldhotel am Notschreipass
Passhöhe 2
79674 Todtnau
Deutschland