

LET'S BEGINN! CHEF DE RANG

(m | w | d) in Vollzeit
GINN Hotel Hamburg Elbspeicher



WIR BIETEN DIR

- Urlaubsgeld
- diverse Benefits und Hotelvergünstigungen, auch für Family & Friends
- eine verantwortungsvolle Position & ein junges Team, dass sich auf Dein Talent freut
- vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten in einem expandierenden Unternehmen
- flache Hierarchien und schnelle Entscheidungswege
- Karrieremöglichkeiten innerhalb der Unternehmens & individuelle Förderung Deiner Stärken durch zeitnahe Feedback und Weiterbildungen

DEINE AUFGABEN

- Begrüßung unserer Gäste
- Du stellst den reibungslosen Service sicher und bereitest das Mise-en-Place vor
- Du achtest auf einen optisch einwandfreien Zustand in Deinem Verantwortungsbereich
- Sauberkeit und Ordnung sind für Dich selbstverständlich
- in Deiner Obhut fühlen sich die Gäste rundum wohl



DEIN PROFIL

- Du bist eine offene und kommunikative Persönlichkeit
- Du arbeitest gerne mit frischen, regionalen und hochwertigen Produkten
- Du verfügst über Erfahrung im Umgang mit anspruchsvollen nationalen und internationalen Gästen
- hervorragende Umgangsformen und souveränes Auftreten zeichnen Dich aus
- Quereinstieg möglich

Sende bitte Deine aussagekräftige Bewerbung, inklusive Deiner Gehaltsvorstellung und Deinem frühesten Einstiegstermin, als PDF per E-Mail an Melinda Kolibal: melinda.kolibal@ginn-hotels.com

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG. LET'S BEGINN!