

LET'S BEGINN! STELLV. RESTAURANTLEITUNG

(m | w | d) in Vollzeit
GINN Hotel Berlin-Potsdam



WIR BIETEN DIR

- Urlaubsgeld, Fahrtkostenzuschuss
- 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 des Unternehmens & individuelle Förderung Deiner Stärken durch zeitnahe Feedback und Weiterbildungen

DEINE AUFGABEN

- professionelle Führung der Service- und Bankettmitarbeiter mit hoher sozialer Kompetenz
- Mitwirkung bei der Menügestaltung
- Aus- und Weiterbildung der Auszubildenden
- Erarbeitung und Umsetzung von Abteilungsstandards
- ordnungsgemäße Annahme von Lieferungen
- Erstellung des wöchentlichen Dienstplanes und der Urlaubspläne
- Unterstützung bei der Überwachung und Erstellung sämtlicher abteilungsrelevanter Statistiken
- Sicherung von Qualitätsstandards, Pflege des Kassensystems im Restaurant- und Bankettbereich



DEIN PROFIL

- sicheres Auftreten, positive Ausstrahlung und ein gepflegtes Äußeres
- fundierte, fachliche, operative Kompetenzen sowie Erfahrungen in der Führung und Motivation eines Teams
- ergebnis- und umsatzorientiertes Handeln
- hervorragende Organisations- und Kommunikationsfähigkeiten
- sehr gute EDV-Kenntnisse
- gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

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!