



Chef de Rang à la carte (m/w/d) – Gastronomie im Urlaubsparadies –

Ihre offene und freundliche Art zeichnet Sie als herzlichen Gastgeber aus. Es fällt Ihnen leicht, unseren anspruchsvollen Gästen durch persönlichen Service ab dem ersten Moment, einen paradiesischen, entspannten und sorglosen Aufenthalt zu bereiten.

Mit einem hohen Maß an Eigenengagement sowie dem Anspruch, jeden Tag ein bisschen besser zu werden, stellen Sie das Gasterlebnis und die Begeisterung unserer Gäste in den Mittelpunkt Ihrer Arbeit und unterstützen unser F&B Team.

Im Kontakt mit Gästen strahlen Sie Natürlichkeit und Lebensfreude aus und spiegeln damit die Philosophie und das Konzept unseres Hauses wider. Mit unserem architektonisch einzigartigem Hotel- und Thermenensemble, das eine besondere Verbindung aus italienischem Flair und karibischem Wellenparadies darstellt, bieten wir unseren Gästen ein wetterunabhängiges Urlaubsvergnügen an 365 Tagen im Jahr.

Mit Inspiration und Begeisterung führen Sie Ihre täglichen Aufgaben durch und tragen zu einem starken Wir-Gefühl, Spaß an der Arbeit und individuellen Entwicklungsmöglichkeiten bei.

Ihre Aufgaben, so begeistern Sie unsere Gäste:

- Sie schaffen ein außergewöhnliches, unvergessliches und sorgloses Gasterlebnis.
- Sie betreuen unsere Gäste mit viel Liebe zum Detail und schaffen magische Momente durch die Erfüllung von persönlichen Wünschen und Bedürfnissen und schaffen eine individuelle und nachhaltige Begeisterung.
- Sie sind verantwortlich für die Einhaltung unternehmenseigener Qualitätsstandards und stellen gemeinsam mit Ihren Teamkollegen einen reibungslosen Arbeitsablauf sicher.
- Sie unterstützen den Restaurantleiter in der Führung unsers exklusiven à la carte-Restaurants und betreuen unsere Gäste in einem einzigartigen Ambiente unter Palmen.
- Sie vertreten den Restaurantleiter während seiner Abwesenheit
- Sie setzen unser einzigartiges gastronomischen Konzept überzeugt um und vermitteln dies an Ihr Team und unsere Gäste
- Sie sind unterstützen die Materialbeschaffung sowie die Lagerung und Pflege der Waren und des Inventars
- Sie haben eine positive Grundhaltung und geben diese positive Ausstrahlung an Gäste und Kollegen gleichermaßen weiter.
- Sie können gut mit schwierigen Situationen umgehen und sind fähig in Stressmomenten Ruhe zu bewahren.
- Sie erledigen alle anfallenden Arbeiten innerhalb des Teams stets verantwortungsbewusst, sachlich richtig und termingerecht und tragen somit zum wirtschaftlichen Erfolg des Unternehmens bei.

Ihr Profil, so begeistern Sie uns:

- Sie verfügen über eine offene und herzliche Gastgeberpersönlichkeit, die mit authentischer Freude und Freundlichkeit auf unsere Gäste zugeht.
- Sie zeichnen sich durch ein hohes Maß an Service- und Qualitätsdenken aus und besitzen ein ausgeprägtes Verständnis für die Bedürfnisse und Wünsche anderer Menschen.
- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung in der gehobenen Gastronomie.
- Sie bringen mindestens 3 Jahre Arbeitserfahrung in der gehobenen Gastronomie in vergleichbarer Position mit.
- Sie sind mit den geltenden Gesetzen, Verordnungen und Vorschriften bestens vertraut.
- Sie haben erste Erfahrung in der teamorientierten Mitarbeiterführung und verfügen über Organisationstalent.
- Sicherheit im Umgang mit den gängigen Softwareprogrammen wie MS Office und eventuell bereits mit dem Kassensystem Novacom



- Sie besitzen eine sehr gute mündliche und schriftliche Kommunikationsfähigkeit im Deutschen und Englischen sowie in weiteren Sprachen
- Sie arbeiten selbständig, effektiv, zeigen Eigeninitiative, sind belastbar und handeln vorausschauend.
- Wirtschaftliches Denken und Handeln sowie die stete Bereitschaft sich im Team einzubringen und an Optimierungen von Prozessen mitzuwirken sind für Sie selbstverständlich.

Unser Angebot, so begeistern wir Sie:

- Wir bieten Ihnen einen einmaligen Arbeitsplatz, der die Möglichkeit zur Mitgestaltung bereithält
- Nutzung des F&B Angebots (Sachbezüge) unseres Hauses
- Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten
- Teilnahme an internen und externen Trainingsprogrammen
- Flexible Dienstplangestaltung nach individuellem Lebensplan
- Leistungsgerechte Vergütung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen über unser Online-Bewerbungsformular/per E-Mail oder per Post unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen an:

HOTEL VICTORY THERME ERDING GMBH

z.H. Nicola Ewald

Thermenallee 1a

85435 Erding

E-Mail: bewerbung@victory-hotel.de

Tel. 08122 550 3560