



Stellenbeschreibung

CHEF DE RANG

ab Dezember 2021

5 Tage/ 45 Wochenstunden

Die wichtigste Aufgabe eines Chef de Rang ist die kompetente Beratung und die herzliche Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste.

Anforderungen:

- Top gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr freundliches, hilfsbereites, gepflegtes Auftreten
- Selbstständiges, sauberes und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Teamfähig
- Strukturierte, ruhige gastorientierte Arbeitsweise
- Zuverlässig und flexibel
- Vertrauenswürdig und ehrlich
- Belastbarkeit
- Sehr gute Fachkenntnisse
- Kenntnisse der gängigen Abrechnungssysteme

Zu Aufgaben als Chef de Rang zählt zuallererst das Wohl der Gäste. Das Empfangen und Betreuen der anspruchsvollen Gäste ist die Hauptaufgabe. Absolute Gästezufriedenheit ist das Ziel. Der Chef de Rang hat dafür zu sorgen, dass die organisatorischen Abläufe in dem unterstellten Servierbereich so reibungslos wie möglich vonstattengehen.

- Gäste Empfangen und Betreuen
- Empfehlungen aussprechen, Speisen erklären
- Aufnehmen und Servieren von Getränken und Speisen
- Kontrolltätigkeiten
- Mise en place
- Einteilen und schulen von Commis, Lehrlingen, Praktikanten
- Verantwortlich für eine einwandfreie Hygiene, Sauberkeit und Ordnung

Als Chef de Rang obliegt es dem Chef de Rang auch gute Stimmung zu verbreiten, die ein positives und konstruktives Miteinander gewährleistet. Auch das äußere Erscheinungsbild des Betriebs gehört zu den Aufgaben.

Kompetenzen:

- Gäste- & Serviceorientiert
- Kommunikationsfreudig
- Ausbildung im Hotel- oder Restaurantfach
- Getränke- & Speisenkunde

Konditionen: 5 Tage pro Woche / 45 Stunden / KV Mindestlohn € 2.009,00 brutto
Bereitschaft zur Überzahlung je nach Erfahrung und Qualifikation