



Paulinen Hof
SEMINARHOTEL

Unweit vom Solekurort Bad Belzig entfernt und ca. 45 Autominuten südwestlich von Berlin, eingebettet in ländlicher Idylle des Hohen Fläming, liegt das Paulinen Hof Seminarhotel.

Ein freundliches und harmonisches Miteinander steht für uns an erster Stelle. Zudem verfolgen wir das Ziel, unsere Gäste mit unserer herzlichen, aufmerksamen und lockeren Art zu überzeugen und Ihnen die nötige Zeit zu schenken, die im Alltag oft zu kurz kommt.



Paulinen Hof Seminarhotel

Ansprechpartner:
Frau Klaudia Kaatz

Internet: www.paulinenhof.de
E-Mail: jobs@paulinenhof.de
Telefon: +49 33841 4408-0

Zum Aufbau des Teams suchen wir ab sofort eine/n

Stellvertretenden Restaurantleiter (m/w)

Was Sie erwartet

- Ein harmonisches Team in familiärer Atmosphäre
- Eine pünktliche und faire Bezahlung
- Eine ausgeglichene Work-Life-Balance durch ein elektronisches Zeiterfassungssystem und die stetige Rücksichtnahme auf Privatbelange und regelmäßige freie Wochenenden
- Zuschläge für Sonn- und Feiertage, Nacharbeit ab 20 Uhr
- Kostenfreie warme Speisen und Getränke
- Gemeinsame Aktivitäten & Ausflüge
- Neue und modern ausgestattete Räume und Technik
- Weiterbildungsangebote
- Regelmäßige Mitarbeitergespräche
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- 5-Tage-Woche

Ihre Chance

- Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und betreuen unsere Gäste herzlich
- Sie sind verantwortlich für die Koordination und Sicherstellung eines reibungslosen Services unter Beachtung der Qualitätsstandards im à la carte Bereich
- Sie sind zuständig für die ordnungsgemäße Rechnungslegung und korrekte Abrechnung
- Sie übernehmen die Kontrolle über den reibungslosen Ablauf aller Veranstaltungen, wie u.a. Tagungen, Seminare, Familien- und Hochzeitsfeiern unter Berücksichtigung der Vorgaben aus dem Bankettbüro
- Sie verantworten stellvertretend die Warenbestellungen, Dienstplangestaltung, Kartengestaltung und das Reservierungsbuch
- Sie bringen sich aktiv mit Ihrer Kreativität und Ihren Ideen mit ein
- Sie unterstützen die Restaurantleitung in allen Belangen

Ihr Profil

- Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung im gastronomischen Bereich oder Sie sind Quereinsteiger und haben die Gastronomie für sich entdeckt und bringe erste Erfahrungen mit
- Sie sind kreativ und motiviert bei der Weiterentwicklung der gastronomischen Einrichtung
- Sie zeichnen sich durch Ihr freundliches, offenes und sympathisches Auftreten aus
- Sie haben eine Liebe zum Detail und bringen Zuverlässigkeit, Sorgfalt und Kreativität mit
- Sie arbeiten team- und verkaufsorientiert und sind ein wahres Organisations-talent
- Sie sind begeisterungsfähig, belastbar und lassen sich von nichts aus der Ruhe bringen

Wir freuen uns schon sehr auf Ihre Bewerbung mit einem aussagekräftigen Lebenslauf, Foto und unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins sowie Ihren Gehaltsvorstellungen.