

Das Leben ist zu kurz für langweilige Jobs!

Das engagierte Team des "Grüner Wald" in Hamberg verwöhnt und begeistert seine Gäste in drei Bereichen. Ob im Bräu- und Rockstüble mit Biergarten, dem Landgasthof, dem Sternerestaurant "Alte Baiz" oder in unserem Tagungs-und Veranstaltungsbereich - bei uns ist für jeden was dabei.

Eingebunden in einen Unternehmensverbund mit Brauerei, Hotels und Musik-Labels erhälst du bei uns zudem einmalige und vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten. Werde Teil unserer Erfolgsgeschichte und begeistere unsere Gäste als:

Chef de Rang (m/w/d)

Deine Aufgaben bei uns:

- Du stellst gemeinsam mit deinen Kollegen einen reibungslosen Serviceablauf in unseren Restaurants sicher
- Du kümmerst dich um einen herzlichen und fachlich erstklassigen Service in unseren Restaurants
- Du sorgst für die perfekte Organisation von Banketts und außergewöhnlichen Events
- Du gewährleistest eine individuelle und stets professionelle Betreuung unserer Gäste
- Du bist mitverantwortlich für die Umsetzung und Einhaltung der Qualitätsstandards
- Du sorgst für optimale Hygiene und Sauberkeit nach den Normen des HACCP-Konzepts

Wir erwarten von dir:

- abgeschlossene Ausbildung im Restaurantfach, gegebenenfalls Erfahrung in einer ähnlichen Position und die nötigen Fachkenntnisse
- aktive Zusammenarbeit mit dem Restaurantleiter
- Sicherstellung des erforderlichen Mise en Place vor Geschäftsbeginn
- ein hohes Maß an Qualitätsbewusstsein, Flexibilität und Einsatzbereitschaft sowie eine selbstständige, strukturierte und präzise Arbeitsweise
- wirtschaftliches Handeln und Gewährleistung des höchstmöglichen Standards
- große Freude an Teamarbeit, gute Umgangsformen und Kommunikationsfähigkeit
- wertschätzenden und respektvollen Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten

Wir bieten dir:

- einen spannenden Arbeitsplatz in einem aufgeschlossenen Team
- übertarifliche Vergütung in einem unbefristeten Arbeitsverhältnis
- modernste Arbeitsmaterialien und Technik
- Aufstiegsmöglichkeiten, Unterstützung bei internen und externen Fortbildungen/Schulungen
- attraktive Arbeitsbedingungen bei einer 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, digitale Zeiterfassung
- Verpflegung w\u00e4hrend der Arbeitszeit, Bereitstellung von Arbeitskleidung inklusive Reinigung
- Unterstützung bei der Suche nach Wohnraum

Wenn Du neugierig geworden bist, warten wir gespannt auf Deine Bewerbung. Sende diese bitte unter Angabe Deines möglichen Eintrittstermins und Deiner Gehaltsvorstellungen per E-Mail an: bewerbung@gruenerwald.de

WIR FREUEN UNS AUF DICH!