kommod
HOTEL . RESTAURANT . BAR

RestaurantleiterIn 80-100 % (m/w/d)

DU BIST GASTGEBER MIT HERZ UND LEIDENSCHAFT?
LIEBST ABWECHSLUNG UND HERAUSFORDERUNGEN?
DANN FREUEN WIR UNS ÜBER DEIN INTERESSE.

Bring deine Talente bei uns ein:
Als Teil eines vielseitigen Teams arbeitest du in einem spannenden Umfeld, das dich täglich fördert und fordert. Gemeinsam kreieren wir besondere Momente für unsere Gäste.

In unserem à la carte Restaurant tenn oder bei unseren Events auf der Dachterrasse kannst du deine Führungsqualitäten und organisatorischen Fähigkeiten voll entfalten. Du bist verantwortlich für die Koordination des Serviceteams, die Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs und die Zufriedenheit unserer Gäste. Vom feinen Mehrgang-Menü bis hin zu Apéros, Flying Dinner oder Barbecue – du garantierst erstklassigen Service und eine angenehme Atmosphäre.

Willkommen im kommod.

Die Aufgaben:

- Operative Führung und Koordination des gesamten Servicebereiches im Hotel Kommod – Restaurant tenn, interne Events, parklusiv, Rooftop
- Organisation und Durchführung von Kundenanlässen
- aktive Mitarbeit im Service
- allgemeine organisatorische Aufgaben
- Gestaltung der Wein- und Getränkekarte sowie Kalkulation
- Dienstplangestaltung
- Verantwortung für die Kasse, die Buchungen und die Abrechnungen
- Bestellwesen sowie Kontaktaufbau- und pflege zu Lieferanten
- Aufrechterhaltung und Kontrolle eines Qualitätssystems zur Sicherung der Richtlinien des Betriebes
- Enge Zusammenarbeit mit den anderen Abteilungen sowie gegenseitige Unterstützung

Die Anforderungen:

- Abgeschlossene Ausbildung und mehrjährige Erfahrung in leitenden Positionen in verschiedenen Betriebsarten (zB à la carte Restaurant, Catering, Hotelrestaurant usw.)
- sehr gute Führungsqualitäten und Teamplayer
- ausgeprägte organisatorische Fähigkeiten und unternehmerisches Denken
- sympathisches und gepflegtes Auftreten gegenüber Gästen als auch Mitarbeitern
- belastbar und flexibel
- interessiert an aktuellen Trends und Entwicklungen in der Gastronomie

Was wir bieten:

- eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem dynamischen Umfeld
- selbständiges Arbeiten und Entwicklungsmöglichkeiten
- eine langfristige Position
- Ganzjahresanstellung (Restaurant Sonn- und Feiertage geschlossen, Weihnachten und Silvester Betriebsferien)
- freie Verpflegung und Parkmöglichkeiten
- 13 Monatslöhne
- Eintritt nach Vereinbarung

Deine Bewerbungsunterlagen sende bitte an Thorben Beck thorben.beck@kommod.li.