https://www.wallstadts.com/karriere/restaurantfachkraft/

Restaurantfachkraft (m/w/x)

Beschreibung
Als Teammitglied bist du verantwortlich für die Begrüßung und kompetente Beratung unserer Gäste, wobei du aktiv Speisen und Getränke empfiehlst. Dein fundiertes Wissen über unsere gesamte Speise- und Getränkekarte ermöglicht es dir, den Gästen souveräne Auskünfte zu geben. Effizientes wirtschaftliches Handeln ist ein wesentlicher Bestandteil deiner Aufgabe, und du sorgst dafür, dass die Speisen und Getränke fachgerecht serviert und abgeräumt werden. Ebenso legst du großen Wert auf das ordnungsgemäße Eindecken der Tische, sei es für das normale “à la carte” Geschäft oder für Banketts.

Du trägst die Verantwortung für die Überwachung unserer Lagerbestände und leitest bei Unterschreiten der Mindestbestände das Bestellwesen in Absprache mit dem Teamleiter ein. Die Kontrolle der Waren bei Lieferung und die effiziente Lagerbewirtschaftung sind ebenfalls deine Aufgaben. Die Motivation und Anleitung von Auszubildenden und Praktikanten gehört zu deinen Aufgaben, ebenso wie die Einhaltung der arbeitsrechtlichen Vorschriften, einschließlich Dienstplänen und Pausenzeiten. Die strikte Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften und die regelmäßige Durchführung der erforderlichen Raumpflege gemäß den Reinigungsplänen sind unerlässlich. Am Ende deiner Schicht bist du für die Abrechnung der Umsätze verantwortlich und kannst sicher mit modernen Kassensystemen umgehen. Du arbeitest eigenständig und hältst dich dabei an die vorgegebenen Checklisten, die dich unterstützen und dir einen reibungslosen Arbeitsablauf garantieren sollen.

Wir freuen uns sehr auf deine Bewerbung!

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Begrüßung und Beratung der Gäste
- Selbständiges, motiviertes Arbeiten
- Souveräne Kenntnis aller Speisen und Getränke
- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken
- Fachgerechtes Eindecken der Tische, auch für Banketts
- Überwachung der Lagerbestände
- Eingangskontrolle und Lagerwirtschaft von Waren
- Mitarbeiterführung und Motivation bei Auszubildenden und Praktikanten
- Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften
- Verantwortung über Abrechnungen der Umsätze am Ende der Schicht
- Umgang mit modernen Kassensystemen

Qualifikationen / Anforderungen

- abgeschlossene Ausbildung im Restaurantfach oder Hotelfach von Vorteil und wünschenswert
- Quereinsteiger willkommen; Vorkenntnisse in der Gastronomie wünschenswert
- Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- selbständiges, motiviertes Arbeiten

Arbeitgeber
Wallstadts Restaurant

Arbeitspensum
Vollzeit, Teilzeit

Start Anstellung
ab sofort

Dauer der Anstellung
unbefristet

Industrie / Gewerbe
Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsort
Am Neubergsweg 6-10, 63868, Großwallstadt, Bayern, Deutschland

Arbeitszeiten
nach Vereinbarung, 30-40h / Woche

Gehalt
ab 14 €

Veröffentlichungsdatum
27. September 2023

- zeitliche Flexibilität (Samstag ist unsere Restaurant geöffnet, sonntags geschlossen)
- Kundenorientiertes Handeln
- Pünktlichkeit
- Belastbarkeit in stressigen Arbeitssituationen
- Hohe soziale Kompetenz zur Führung und Anleitung von Mitarbeitenden
- Sauberes und gepflegtes Auftreten wird vorausgesetzt
- Freundlichkeit gegenüber Gästen und Vorgesetzten
- Führerschein Klasse B
- Deutsch mind. Niveau B1
- Englisch mind. Niveau A2

Leistungen der Anstellung

- Transparentes, flexibles Arbeitszeitkonto mit minutengenauer Zeiterfassung
- Attraktive Arbeitsvergütung
- Sonntag-Feiertag-Nacht-Zuschläge (SFN)
- Mitarbeiterrabatte bei uns & unseren Partnern
- Stetige Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Kontakte
Deine Ansprechpartnerin für diese Stelle

Frau Annette Liebe
Am Neubergsweg 6-10
63868 Großwallstadt