

### **Stellvertretender Restaurantleiter bzw. Restaurantleiter für das Gourmetrestaurant Aubergine mit einem Guide Michelin Stern**

- **Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, bevorzugt Sterne Erfahrung**
- Verantwortlich für das Gourmetrestaurant mit einem Team von 3-4 Mitarbeitern
- Wöchentliche Abteilungsleiter Meeting, Monatliches F&B Meeting
- Immer Sonntag & Montag Frei, August Urlaub, da Restaurant geschlossen
- Dienstzeiten Dienstag – Samstag 16.00 Uhr – 1.00 Uhr
- Gerne auch Sommelier Erfahrung, darf aktiv die Weinkarte gestalten, in Absprache mit dem F&B Manager
- Junges, dynamisches Team, Privathotel, kostenfreie Uniform und -reinigung, warme Mahlzeiten und Getränke, kostenfreies Parken in der eigenen Tiefgarage; vergünstigte Preise für Freunde und Familie; vergünstigte Mitgliedschaft im Cardio-Fitness-Club; Trainings, Schulungen und Firmenbesuche; hochwertige Arbeitsmittel und ein tolles Verkaufsprodukt; 27 Urlaubstage bei einer 5-Tage/42-Std. Woche
- Dem F&B Manager unterstellt, Ist allen Servicemitarbeitern überstellt.
- Gerne jemand aus der 2. Reihe

### **Supervisor**

- Für das Restaurant Oliv's oder Gourmetrestaurant Aubergine (für beide Outlets wird gesucht)
- Eigene Station
- Sehr selten Teildienst, meist 15.00 – 24.00 Uhr oder 12.00 - 21.00 Uhr
- Hotelfach oder Restaurantfach Ausbildung
- Fließend Deutsch
- Weinkenntnisse
- Junges, dynamisches Team, Privathotel, kostenfreie Uniform und -reinigung, warme Mahlzeiten und Getränke, kostenfreies Parken in der eigenen Tiefgarage; vergünstigte Preise für Freunde und Familie; vergünstigte Mitgliedschaft im Cardio-Fitness-Club; Trainings, Schulungen und Firmenbesuche; hochwertige Arbeitsmittel und ein tolles Verkaufsprodukt; 27 Urlaubstage bei einer 5-Tage/42-Std. Woche
- Dem Restaurantleiter unterstellt, Ist allen Servicemitarbeitern überstellt.

### **Chef de Rang**

- Für das Restaurant Oliv's oder Gourmetrestaurant Aubergine
- Eigene Station
- Sehr selten Teildienst, meist 15.00 – 24.00 Uhr oder 12.00 - 21.00 Uhr
- Hotelfach oder Restaurantfach Ausbildung
- Fließend Deutsch
- Weinkenntnisse
- Junges, dynamisches Team, Privathotel, kostenfreie Uniform und -reinigung, warme Mahlzeiten und Getränke, kostenfreies Parken in der eigenen Tiefgarage; vergünstigte Preise für Freunde und Familie; vergünstigte Mitgliedschaft im Cardio-Fitness-Club; Trainings, Schulungen und Firmenbesuche; hochwertige Arbeitsmittel und ein tolles Verkaufsprodukt; 27 Urlaubstage bei einer 5-Tage/42-Std. Woche
- Dem Restaurantleiter unterstellt, Ist Demichef und Commis, Lehrlinge überstellt.

### **Demichef de Rang**

- Für das Restaurant Oliv's oder Gourmetrestaurant Aubergine
- Eigene Station
- Sehr selten Teildienst, meist 15.00 – 24.00 Uhr oder 12.00 - 21.00 Uhr
- Hotelfach oder Restaurantfach Ausbildung
- Fließend Deutsch
- Weinkenntnisse
- Junges, dynamisches Team, Privathotel, kostenfreie Uniform und -reinigung, warme Mahlzeiten und Getränke, kostenfreies Parken in der eigenen Tiefgarage; vergünstigte Preise für Freunde und Familie; vergünstigte Mitgliedschaft im Cardio-Fitness-Club; Trainings, Schulungen und Firmenbesuche; hochwertige Arbeitsmittel und ein tolles Verkaufsprodukt; 27 Urlaubstage bei einer 5-Tage/42-Std. Woche
- Dem Restaurantleiter unterstellt, Ist Commis, Lehrlinge überstellt.

### **Commis de Rang**

- Für das Restaurant Oliv's oder Gourmetrestaurant Aubergine
- Eigene Station
- Sehr selten Teildienst, meist 15.00 – 24.00 Uhr oder 12.00 - 21.00 Uhr
- Hotelfach oder Restaurantfach Ausbildung
- Fließend Deutsch
- Weinkenntnisse
- Junges, dynamisches Team, Privathotel, kostenfreie Uniform und -reinigung, warme Mahlzeiten und Getränke, kostenfreies Parken in der eigenen Tiefgarage; vergünstigte Preise für Freunde und Familie; vergünstigte Mitgliedschaft im Cardio-Fitness-Club; Trainings, Schulungen und Firmenbesuche; hochwertige Arbeitsmittel und ein tolles Verkaufsprodukt; 27 Urlaubstage bei einer 5-Tage/42-Std. Woche
- Dem Restaurantleiter unterstellt, Ist Commis, Lehrlinge überstellt.