

Sind Sie Gastgeber mit Herz? Verfügen Sie über eine hohe Einsatzbereitschaft? Selbständiges Arbeiten, entsprechendes Auftreten sowie abteilungsübergreifendes Denken und Handeln sind für Sie selbstverständlich? Dann lesen Sie bitte weiter.

Wir suchen ab sofort eine/n

Supervisor Service/Bankett (m/w)

Ihre Aufgaben umfassen:

- professionelle Führung aller Mitarbeiter/innen des Hotels mit hoher sozialer Kompetenz sowie Ausbildung der Auszubildenden
- Erarbeitung und Umsetzung von Abteilungsstandards sowie die Sicherstellung und Kontrolle von reibungslosen Abläufen in allen Bereichen
- Zusammenarbeit mit Fremdfirmen
- Aufstellung des wöchentlichen Dienstplanes und des Urlaubsplanes aller Abteilungen
- Erstellung und Überwachung sämtlicher Statistiken
- Sicherstellung von Qualitätsstandards

Die Voraussetzungen für die Stelle:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie
- Erfahrung als Führungsposition im F&B Bereich
- Fundierte fachliche, operative Kompetenzen sowie Erfahrungen in der Führung und Motivation eines großen Teams
- Ergebnis- und umsatzorientiertes Handeln
- Hervorragende Organisations- und Kommunikationsfähigkeiten
- Sehr gute EDV Kenntnisse (Protel von Vorteil, Microsoft Office)
- Durchsetzungsvermögen
- Verhandlungssicherheit
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

In dieser Schlüsselposition arbeiten Sie eng mit dem Vorstand, den Resident Managern der anderen Hotels sowie allen Abteilungsleitern und der Zentrale in Berlin zusammen.

Sie erkennen sich in unserem Anforderungsprofil wieder und können sich mit den Aufgaben identifizieren?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung, inklusive Ihrer Gehaltsvorstellung und frühestem Einstiegstermin, ausschließlich per E-Mail an

bewerbung@dormero.de