

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

Für unser DORMERO Hotel Stuttgart suchen wir ab **sofort** eine/n motivierte/n und interessierte/n

Restaurantserviceleiter (m/w)

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und ein breitgefächertes F&B Angebot, außergewöhnliche Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten innerhalb eines einzigartigen Betriebes und einer expandierenden Hotelkette.

Ihre Aufgaben umfassen unter anderem:

- Koordination aller anfallenden Restaurantleitungsfunktionen
- Verantwortung für ein Restaurant und den Roomservice
- Aktive Mitarbeit bei allen Aufgaben im Restaurantbereich
- Abwicklung von administrativen Aufgaben
- Überprüfung und Feststellung von Unregelmäßigkeiten bei Arbeitsabläufen
- Sicherstellen des Quality Managements und Überprüfung der Einhaltung von Service Standards
- Leitung eines Teams von bis zu 8 Mitarbeitern

Die Voraussetzungen für die Stelle / Ihre Stärken:

- Hervorragende Service Fachkenntnisse
- Entsprechend gastronomische Erfahrung in der Restaurantleitung oder deren Stellvertretung
- Operatives und organisatorisches Geschick
- Hohes Qualitätsbewusstsein und ausgeprägter Dienstleistungsgedanke
- Kostenbewusstsein / Budgetverantwortung
- Hervorragende Organisations- und Kommunikationsfähigkeiten
- Ausdauer und Belastbarkeit
- Durchsetzungsvermögen und Problemlösungsfähigkeit
- Sicheres Auftreten und diplomatisches Geschick
- Fließende Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

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

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung sowie der Angaben Ihrer Gehaltsvorstellung und frühestem Einstiegstermin. Bewerbungen bitte bevorzugt per E-Mail an

Sina.Els@dormero.de