

Für unsere gastronomischen Neueröffnungen in Bad Saarow suchen wir ab Mai 2019:

Restaurantleiter/stellvertretender Restaurantleiter (m/w/d) in Vollzeit

Unkonventionell italienisch oder bayerisch angehaucht – Bei uns entscheidest Du mit! Im Frühjahr 2019 bringt die Amiceria in den Kurpark Kolonnaden italienisches Flair unmittelbar ins Zentrum der Stadt. Hausgemachte Pasta und Pizza sowie weitere traditionelle Gerichte sollen das Essen hier zum gemeinsamen Erlebnis für alle Gäste machen. Ein weiteres kulinarisches Highlight eröffnet zudem im Mai im Cecilienpark in Bad Saarow, direkt am Scharmützelsee. Ein gemütliches Gasthaus mit Biergarten, moderner Bar, offenem Kamin und Sonnenterrasse vereint die bayerische Küche mit regionalen Spezialitäten und lädt ganzjährig zum Verweilen ein.

Du bist ein Problemlöser? Du liebst es, Dein Team zu motivieren, zu führen und dabei den Blick fürs Wesentliche zu haben? Deine Leidenschaft ist es, den Gästen das Gefühl von Einzigartigkeit zu vermitteln und gleichzeitig die Betriebsabläufe zu optimieren? Dann bist Du bei uns genau richtig!

Darauf kannst Du Dich freuen:

- eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe
- Mitgestaltung bei der Eröffnung unserer Restaurants
- selbständige fachliche und kaufmännische Führung des Restaurants
- die Koordination und Sicherstellung reibungsloser Abläufe von Service und Küche
- die Optimierung und Weiterentwicklung aller Bereiche
- die Entwicklung, Planung und Durchführung von Aktionen und Veranstaltungen
- ein moderner, innovativer Arbeitsplatz
- flexible Arbeitszeiten
- eine attraktive Vergütung

Das bringst Du mit:

- abgeschlossene Berufsausbildung zum Restaurantfachmann / zur Restaurantfachfrau und einschlägige Berufserfahrung im Gastgewerbe
- das Talent Mitarbeiter zu führen und zu motivieren
- Erfahrung im Wareneinkauf und in der Materialbeschaffung
- Freude an der Arbeit und höchstes Qualitätsbewusstsein
- ein hohes Maß an Einsatzbereitschaft, Organisationsgeschick und Kommunikationstalent
- ein gepflegtes Äußeres sowie einen herzlichen und freundlichen Umgangston
- ein ausgeprägtes Gespür für Hygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz
- eine selbstständige und strukturierte Arbeitsweise

Werde Teil unseres Teams und gestalte unsere neuen kulinarischen Einrichtungen in Bad Saarow von Anfang an mit. Bewirb Dich dafür einfach per E-Mail mit Deinem Lebenslauf und Deinen Gehaltsvorstellungen unter: jobs@artprojekt-gruppe.de

Ansprechpartner:

Jürgen Klümpen
+49 30 786 006 36