

Unser Kunde ist ein in 3. Generation inhabergeführtes 4-Sterne Hotel im Saarland. Eine entspannte Atmosphäre, gastfreundlicher Service und kulinarische Genüsse haben eine lange Tradition. Das Hotel bietet alles. Einerseits eine herrliche Lage, Sauna und Fitness, Besprechungszimmer mit modernster Technik, Schwimmen, Sauna sowie Fitness und andererseits ein ausgezeichnetes Restaurant mit frischer saarländisch mediterraner Küche in TOP-Qualität.

Für unser Restaurant suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

Kennziffer 3707

Restaurantleiter (m/w)

In dieser kreativen und abwechslungsreichen Tätigkeit gewährleisten Sie die reibungslosen Betriebs- und Arbeitsabläufe in unserem Restaurant. Außerdem koordinieren und optimieren Sie die operativen Prozesse im Restaurant- und Servicebereich. Sie leiten das gesamte Restaurant-Team und realisieren mit deren Hilfe einen hervorragenden Service für unsere Kunden. Sie sind der verlängerte Arm der Hoteldirektion bzw. der Geschäftsführung und sorgen für den reibungslosen Ablauf und stellen die Einhaltung der budgetierten Umsatzvorgaben sicher. Außerdem treffen Sie Absprachen für Veranstaltungen und sind zuständig für den Wareneinkauf und die Bestellung von Lebensmitteln, Getränken und Verbrauchsgegenständen sowie für die Einhaltung und Kontrolle des Wareneinsatzes.

Sie haben eine Ausbildung in der Gastronomie oder eine vergleichbare Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und können mehrere Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position vorweisen. Idealerweise haben Sie Grundkenntnisse in Betriebswirtschaftslehre und sind routiniert im Umgang mit MS-Office. Sie verfügen über praxiserprobte Englischkenntnisse; französische Sprachkenntnisse wären wünschenswert.

Von Ihrer Persönlichkeit erwarten wir ein überzeugendes und gepflegtes Auftreten, gepaart mit Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen. Sie zeichnen sich aus durch eine strukturierte und zielorientierte Arbeitsweise und sind ein Naturtalent, wenn es um die Motivation und Führung von Menschen geht. Organisationstalent, Umsetzungsstärke und Kreativität gehören ebenso zu Ihren Stärken wie eine hohe Belastbarkeit.

Wir bieten Ihnen einen sicheren und abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem erfolgreichen Familienunternehmen, ein modernes Restaurant an einem gut frequentierten Standort sowie ein gutes Betriebsklima und leistungsgerechte Entlohnung mit einem Firmenwagen.

Wenn Ihr Profil auf die skizzierten Aufgaben passt und Sie diese Herausforderung annehmen möchten, freuen wir uns auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild, Einkommensvorstellung und frühest möglicher Verfügbarkeit, die Sie bitte unter Angabe der Kennziffer an die von uns beauftragte Personalberatung senden. Frau **Karolin Engel** und Frau **Laleh Walie** stehen Ihnen für Vorabinformationen gerne zur Verfügung. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

W+ST Personalberatung GmbH · Landwehrplatz 6-7 · D-66111 Saarbrücken · Telefon: +49/6 81/9 36 79-42 · Telefax: +49/6 81/9 36 79-41
e-mail: info@w-st-pb.de Internet: www.w-st-pb.de