



PIER 69

KULINARISCHE ERLEBNISSE

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

Restaurantleiter/in

Als Restaurantleiter (m/w) leiten Sie die Abteilung Restaurant selbstständig und führen ein engagiertes und hochmotiviertes Team für Früh- bis Spätschicht.

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Aufgabengebiet mit sehr gutem Betriebs- und Arbeitsklima, in einem jungen und dynamischen Team.

Ihr Arbeitsbereich

- Planung und Koordination des gesamten Geschäftsablaufes im Restaurant
- Kreative Mitarbeit bei der Entwicklung und Umsetzung von Verkaufs- und Sonderaktionen
- Motivation und Unterstützung des Teams
- Ansprechpartner im Restaurant
- Mithilfe und Auswahl bei Erstellung der Weinkarte
- Qualitätssicherung und Qualitätsprüfung
- Dienstplangestaltung und Urlaubsplanung
- Umsetzung und Einhaltung der Hygienestandards

Ihr Profil

- Erfolgreicher Abschluss der Gastronomie-Ausbildung
- Einschlägige und mehrjährige Erfahrung im „à la carte“
- Erste Führungserfahrung als Stellvertreter oder Leiter
- Gute Kenntnisse im Bereich Wein, Getränken Speisen
- Gastorientiertes Auftreten und natürliche Freundlichkeit
- Hohes Maß an Eigeninitiative und Verantwortung
- Zuverlässigkeit, Sozial- und Führungskompetenz
- Kompetenter sowie professioneller Gastgeber
- Gute Kommunikationsfähigkeit und teamorientierte Arbeitsweise
- Organisationstalent

Lust auf Veränderung? Dann schnell bewerben unter Angabe Ihrer Verfügbarkeit und Gehaltsvorstellung sowie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns darauf Sie kennenzulernen!

Für diese Position ist eine Bezahlung lt. Kollektiv von einem Bruttolohn € 2.500,- vorgesehen, Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation

RESTAURANT / LOUNGE / ON BOARD

Seestraße 4, 6900 Bregenz
office@pier69.at
www.pier69.at