



## Chef de Rang (m/w/d)

### Deine Aufgaben:

- gemeinsam mit Deinen Crew-KollegInnen bist Du verantwortlich für den reibungslosen Serviceablauf bei uns auf Deck
- á la Carte Service mit Inkasso im Seerestaurant der Inselhalle
- Tisch-, und Weinservice bei Galaabenden & Hochzeiten
- höflicher & charmanter Umgang mit unseren Gästen
- Bar & Theke

### Deine Fähigkeiten & Qualifikationen:

- gastronomische Ausbildung und/oder praktische Erfahrung in der Gastronomie erforderlich.
- Du bist lernbereit und arbeitest gerne im Team.
- Du hast ein sympathisches Auftreten, ein gepflegtes Äußeres und Freude am Umgang mit Menschen
- Du arbeitest gern selbstständig, bist zuverlässig und ein Teamplayer der auch mit Stresssituationen umzugehen weiß und freundlich bleibt.
- Ein hoher Leistungswille als auch Flexibilität zeichnen Dich aus.
- Du verfügst über gute Englischkenntnisse, weitere Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

### Wir bieten:

- Festanstellung im Ganzjahresbetrieb, denn wir planen langfristig oder auch saisonal, wenn dir das lieber ist
- Abwechslungsreiche, herausfordernde Tätigkeit in einem modernen Umfeld
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit sowie Bereitstellung und Reinigung der Arbeitskleidung
- Leben und arbeiten in einer der schönsten Regionen Deutschlands

Wir freuen uns auf interessante Bewerbungsunterlagen mit möglichem Eintrittstermin.