

Wir suchen für unsere kulinarischen Kompositionen.....

F&B Manager (*) mit Schwerpunkt Restaurantleitung

im Stiftsrestaurant.Café allegro mit 120 Sitzplätzen sowie 100 Terrassenplätzen im Sommer

Wo: Ossiach, Kärnten, Österreich

Wann: ab Mai 2020 ganzjährig

Vorspeise - Ouvertüre

... und was Sie mitbringen

- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie/Hotellerie
- Zusatzqualifikation/Studium im kaufm. Bereich, z. B. BWL, Hotel-/Hospitality Management oder vergleichbar von Vorteil
- Berufserfahrung in einer operativen Leitungsfunktion in der Gastronomie/Hotellerie/Betriebsgastronomie ist ein **Muss**
- Mehrjährige Führungsverantwortung
- Ausgeprägte Kunden-/Serviceorientierung und viel Leidenschaft für Ihre Profession
- Hohe Einsatz- und Leistungsbereitschaft gepaart mit einer starken Ziel- und Ergebnisorientierung
- Ausgezeichnete Umgangsformen, Kommunikationsstärke und überzeugendes Auftreten
- Ausgezeichnete Kenntnisse der deutschen Sprache in Wort und Schrift und sehr gute Kenntnisse der englischen Sprache in Wort und Schrift

Hauptspeise - Sinfonie

... und was auf Sie zukommt

- Führung und aktive Mitarbeit sowie betriebswirtschaftliche Steuerung des gesamten F&B-Bereiches
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufes unter Wahrung höchster Hygiene-, Qualitäts- sowie der Unternehmensstandards
- Einkauf, Kalkulation, Warenwirtschaft
- Führung Ihres Teams: Personalauswahl, Einsatzplanung, Mitarbeitergespräche, Schulungen etc.
- Persönliche und intensive Kontaktpflege zu unseren Gästen und Vertragspartnern

- Entwicklung und Umsetzung neuer Gastronomiekonzepte und F&B-Trends im Betrieb
- Planung und Durchführung von Konferenzen, Inhouse-Events und Sonderveranstaltungen
- Regelmäßiges Budgetcontrolling und -reporting/Forecasts

Dessert - Finale

... und was wir Ihnen zu bieten haben

- Berufliche und private Sicherheit durch einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Faire und angemessene Vergütung, kostenlose Mitarbeiterverpflegung, 45-Stunden, 5-Tage-Woche, ganzzählig, € 2.800 Brutto zusätzlich Prämien nach Erreichung der gemeinsam definierten Zielvorgaben
- Geregelte, planbare Arbeitszeiten
- Freiraum für eigene Ideen und deren Umsetzung in einem kreativen Ambiente
- Möglichkeit ein kulturtouristisches Konzept mit Vorreiterrolle zu entwickeln

Und jetzt

... sind Sie dran!

Wollen Sie Teil eines kulturtouristischen Gesamtkonzepts werden? Dann bewerben Sie sich jetzt. Für erste Fragen stehen wir Ihnen gerne unter office-ossiach oder unter +43 45 594 zur Verfügung.

Eindrücke und weitere Informationen finden Sie auf www.stiftsrestaurant-allegro.at und www.die-cma.at

(*) Alle männlichen Bezeichnungen im Text stehen ausnahmslos für jedes Geschlecht. Denn wir leben Vielfalt und das schmeckt auch allen.