

Ein junges Team. Ein modernes Restaurant. Und der wohl schönste Arbeitsort direkt am Ossiacher See. Das und mehr erwartet dich an deinem neuen Arbeitsplatz im Stiftsrestaurant.Café allegro. Für unsere kulinarischen Kompositionen sind wir laufend auf der Suche nach motivierten und qualifizierten Mitarbeitern. **Aktuell suchen wir einen/eine Restaurantleiter:in.**

RESTAURANTLEITUNG (m/w/d)

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

Arbeitsort: Ossiach, Kärnten, Österreich

Arbeitsbeginn: Ganzjahresstelle ab sofort

Vorspeise – Ouvertüre

... was wir Dir zu bieten haben:

- Ein lässiges Umfeld mit Profi- und Hobbymusiker aus aller Welt.
- Eine coole Location, direkt am schönen Ossiacher See.
- Ein abwechslungsreicher Alltag, in dem du dich täglich einbringen darfst und gefordert sein wirst, dir regelmäßig etwas Neues auszudenken.
- Kostenlose Nutzung der Übungsräume unserer Musikakademie.
- Eine faire Bezahlung und zusätzliche Boni wie z. B. Tankgutscheine, Saisonkarte fürs Strandbad nebenan, Kärnten Card u. v. m.
- 4- oder 5-Tage-Woche, damit du auch Zeit für dich und deine Hobbys hast.
- Kostenlose Unterkunft und Verpflegung auch an deinen freien Tagen.
- Ein tolles Team, das sich gegenseitig unterstützt und wertschätzt.
- Vielfältige Fortbildungsmöglichkeiten und Unterstützung bei deiner beruflichen Weiterentwicklung.

Hauptspeise – Sinfonie

... was auf Dich zukommt:

- Gästeumsorger und Wunscherfüller
- Führung und aktive Mitarbeit sowie Steuerung im Bereich Service
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufes unter Einhaltung höchster Hygiene-, Qualitäts- sowie der Unternehmensstandards
- Einkauf, Kalkulation, Warenwirtschaft
- Führung Ihres Teams: Personalauswahl, Einsatzplanung, Mitarbeitergespräche, Schulungen etc. (Mitarbeiter <8)
- 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

Dessert – Finale

... und was Du mitbringst:

- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie/Hotellerie
- Berufserfahrung in einer operativen Leitungsfunktion in der Gastronomie/Hotellerie/Gastronomie
- Mehrjährige Führungsverantwortung (mind. 3 Jahre)
- Ausgeprägte Kunden-/Serviceorientierung und viel Leidenschaft für Ihre Profession
- Ausgezeichnete Umgangsformen, Kommunikationsstärke und überzeugendes Auftreten
- Ausgezeichnete Kenntnisse der deutschen Sprache in Wort und Schrift und gute Kenntnisse der englischen Sprache in Wort und Schrift

Und jetzt

... bist Du dran!

Willst Du Teil eines kulturtouristischen Gesamtkonzepts werden? Dann bewirb dich jetzt mit Lebenslauf per E-Mail an kontakt@stiftsrestaurant-allegro.at – für erste Fragen steht Dir unsere Geschäftsführerin Marion Rothschof-Herzog gerne unter +43 4243 45 594 zur Verfügung. Weitere Eindrücke auf www.stiftsrestaurant-allegro.at und www.die-cma.at

