



Restaurantleitung (m/w/d)

Aufgabe der Restaurantleitung

- Einführung in alle Selbstbedienungstheken
- Einarbeitung in den Früh- und Spätdienst
- Kontrolle aller Theken während der Öffnungszeiten
- aktive Mithilfe an allen Stationen wie Kasse, Café-Shop, Theken
- Annahme des Sitzbereiches und Gästebetreuung
- Gästeempfang und Reservierungen durchführen
- Beschilderung aller Speisen durch eine Schilderprogramm
- Kassenabrechnung, Tagesabschluss
- Personaldisposition
- Korrespondenz mit Gästen
- diverse Administrative Aufgaben, Materialbestellungen
- arbeiten mit dem Kassensystem Vectron

Anforderungen

- Sie besitzen fundierte Berufserfahrung, die Sie vorzugsweise in der Gastronomie oder anderen dienstleistungsorientierten Branchen erworben haben
- Sie sind in Ihrer Arbeitsweise konzentriert, gut strukturiert, können gut organisieren, zielorientiert denken und handeln
- eine ausgeprägt gute Kommunikation ist wichtig für die Zusammenarbeit mit allen Abteilungen
- ebenso sind Teamfähigkeit, ein guter menschlicher Umgang mit allen Mitarbeitern und den Gästen eine weitere wichtige Voraussetzung
- PC-Kenntnisse: Word, Excel, Outlook, Internet. Gestaltung von: Gästeinformationen, Tischaufstellern, Plakaten etc.

Arbeitseinsätze

Teilzeit oder **Vollzeit** zwischen Montag-Sonntag

Montag-Samstag 09:00 – 14:00 und 13:00 - 19:00

Sonntag/Feiertag 09:00 - 18:00

Arbeitsbeginn

ab sofort

Bewerbung

Lebenslauf, Anschreiben, Lichtbild und Zeugnisse als PDF an:

s.heller@hellers-restaurant.de

Heller´s Vegetarisches Restaurant & Café

Frau Heller-Saraci

N 7, 13-15

68161 Mannheim

