

WIR SUCHEN DICH

STELLENBESCHREIBUNG

AUFGABEN

- Hauptverantwortlich für das Frühstücksbuffet
- Zubereitung und Präsentation eines vielfältigen Frühstücksangebots unter Berücksichtigung von Qualität, Frische und Regionalität
- Koordination des Frühstücksservice und Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs
- Einkauf von frischen Zutaten und Produkten in Absprache mit der Geschäftsleitung
- Einbindung von saisonalen und regionalen Spezialitäten in das Frühstücksangebot
- Pflege und Weiterentwicklung von Standards im Hinblick auf Hygiene, Sauberkeit und Sicherheit



FRÜHSTÜCKS-CHEF/IN

(m/w/d)

Wir, das Team des Hotel Gasthof Schwanenbräu in der Fränkischen Schweiz haben uns seit Generationen als Familienbetrieb mit Liebe zu Zeit&Genuss am Markt etabliert.

Unser Haus wird von der Familie individuell und sehr persönlich geführt. Wir selbst leben im Hotel und geben diesem mit unseren ausgewählten Mitarbeitern eine Seele.

Wir suchen nun eine freundliche und engagierte Frühstückschef/in, die unsere Gäste jeden Morgen mit einem Lächeln begrüßt und dafür sorgt, dass ihr Tag mit einem köstlichen Frühstück beginnt.

Als Teil eines Familienbetriebs mit jahrhundertealter Tradition ist es Ihre Aufgabe, diese Tradition gemeinsam mit unserem Team zu bewahren und zugleich den Betrieb in die Moderne zu führen.

Beschreibung der Tätigkeit

- Gute Gesprächsgrundlage mit den Gästen
- Eingehen auf Gästewünsche
- Kooperative Zusammenarbeit mit dem Küchenteam
- Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards
- Gewissenhafte, saubere Arbeitsweise
- Vorleben und Einhaltung der Unternehmensphilosophie
- Enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung zur kontinuierlichen Verbesserung des Frühstücksangebots und des Gesamtbetriebs

ANFORDERUNGEN:

- Leidenschaft für die Zubereitung von gutem und ausgewogenen Essen
- idealerweise Erfahrung in der Gastronomie oder als Mensch mit Liebe zur Bewirtung von Gästen
- Liebe zum Detail und hoher Qualitätsanspruch an Produkte und Service
- Teamfähigkeit und Kommunikationsstärke
- Freundliches Auftreten und serviceorientierte Arbeitsweise
- Bereitschaft zur flexiblen Arbeitszeitgestaltung, auch an Wochenenden



Geregelter Ganzjahresjob mit 5 Tage Woche, Teilzeit und Vollzeit möglich.

Geboten wird eine von Qualifikation und Erfahrung abhängige marktkonforme, Bezahlung mit der Möglichkeit auf Entwicklung.

Gehaltsentwicklung und Prämienzahlung bei überdurchschnittlichen Leistungen.

Wenn Du Teil eines traditionsreichen Familienbetriebs werden möchtest und Freude daran hast, gemeinsam mit einem engagierten Team die Zukunft unseres Betriebs zu gestalten, freuen wir uns auf Deine Bewerbung!

Qualität heisst, das der Kunde zurückkommt, nicht das Essen!

Bei uns wird respektvoll geduzt!