




Stand: 21.12.2011
Ordnungs-Nr.: F.0.1.

Stellenprofil

Ersteller: Da. Tress
Verantwortlicher: Da. Tress

Offene Stelle:	Restaurantleiter/in GASTHOF FRIEDRICHSHÖHLE in Vollzeit-Saisonanstellung vom 1.4.2012 bis 15.11.2012	
Arbeitsplatz:	<p>Historischer Gasthof Friedrichshöhle Wimsen 1 72534 Hayingen- Wimsen Tel. 07373/915260</p> <p>Der historische Gasthof Friedrichshöhle umfasst 65 Sitzplätze im Gastraum und 120 Sitzplätze auf der Forellenterrasse.</p> <p>In 50 m Entfernung ist die Wimsener Höhle.</p>	 <p style="text-align: center;">Im Gasthof Friedrichshöhle servieren wir unseren Gästen eine regionale schwäbische Küche mit Schwerpunkt Bio und Forellengerichte.</p>
Stellenbeschreibung/ Tätigkeiten:	<p>Die Hauptaufgaben sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selbständiges Führen des Restaurants mit einem Serviceteam von 10 Mitarbeiter/innen - Aktive Mitarbeiter im Service mit eigener Station - Erstellung von Dienstplänen für Service, Theke und Foodrunner - Einkauf Getränke und Nonfood Restaurant - Servieren von Speisen und Getränken - Fachkundige Beratung und aktives Verkaufen am Gast - Einschenken von Getränken - Vorbereiten des Gastraumes und der Terrasse für das Tagesgeschäft - Annahme und Planung von Tischreservierungen 	
Anforderungen:	<p>Sie sind ehrlich, herzlich und zuvorkommend mit viel Liebe zum Detail. Sie arbeiten sauber und diskret. Sie haben ein gepflegtes und sicheres Auftreten und fühlen sich in der Rolle eines Gastgebers/geberin wohl. Sie sind aufgeschlossen und hilfsbereit. Dann machen Sie aus unserem Biohotel Ihr Wohnzimmer.</p>	
Beschäftigungszeitraum:	1.4. bis 15.11.2012 – Mitarbeit im Unternehmen nach Saisonende nach Vereinbarung in anderen Geschäftsbereichen möglich !	
Arbeitszeiten:	10.00 Uhr bis ca. 20 Uhr / 12:00 Uhr bis ca. 22:00 Uhr; Freie Kost	
Bewerbungen an:	Gasthof Friedrichshöhle z.Hd. Herrn Daniel Tress Wimsen 1 72534 Hayingen-Wimsen	
Bewerbungsschluss:	offen	