



JEDES
ORIGINAL
BRAUCHT
EINE
ZUKUNFT



Finde deine Zukunft und werde Teil unseres individuellen Teams des Designhotels im Herzen von St. Pauli.

CHEF DE RANG (W/M/D)

Bankettbereich - Empire Riverside Hotel

HAMBURG - die wunderschöne Metropole an der Elbe. ST.PAULI - der bunte Stadtteil direkt am Hamburger Hafen. EMPIRE RIVERSIDE HOTEL - Ein Designhotel, welches fernab von verstaubten Hotelstandards ein Platz für Charakterköpfe, Individualisten und Originale ist. Unser Hotel lebt von den verschiedenen Ideen eben dieser sowie von einer familiären Atmosphäre, in der Vertrauen und Verlass an erster Stelle stehen.

Du bist ein solches Original? Jedes Original braucht eine Zukunft! Sind wir deine?



BIST DU BEREIT
FÜR DEINE ZUKUNFT?



Video abspielen

Das macht uns zum Original:

- ☞ Privat geführtes Hotel mit Raum für deine Individualität
- ☞ Ein einzigartiger Arbeitsplatz vor der beeindruckenden Kulisse des Hamburger Hafens
- ☞ Wir versorgen dich in unserer Kantine für lau
- ☞ Vorgesetzte haben immer ein offenes Ohr für dich
- ☞ Hochwertige Ware; Frische & Qualität sind uns wichtig
- ☞ Zuschuss zum ProfiTicket
- ☞ Unser Fitness Bereich bietet dir die Möglichkeit, dich vor oder nach der Arbeit nochmal so richtig auszuworken

Das macht dich zum Original:

- ☞ Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie
- ☞ Du hattest bereits Führungsverantwortung für deine Station und bist bereit den nächsten Schritt zu gehen
- ☞ Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- ☞ Respräsentationsfähigkeit (Das ist der Punkt mit dem gepflegten Äußeren...)
- ☞ Ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- ☞ Du bist immer für dein Team da - wir sind es auch für dich
- ☞ Du bist der geborene Gastgeber

Deine Zukunft bei uns:

- ☞ Du bist der Stationschef und für deinen Bereich verantwortlich
- ☞ Abwechslung ist gegeben: Egal ob 5 oder 500 Gäste, Hochzeiten oder Messen - wir haben sie alle!
- ☞ Koordiniertes und schnelles Arbeiten - auch wenn dich alle Gäste gleichzeitig brauchen
- ☞ Du bereitest das Mise en Place vor - tob dich aus und räume am Ende wieder auf
- ☞ Sind alle Gäste versorgt, kümmern wir uns darum, dass für den nächsten Tag alles wieder glänzt und ordentlich ist (Gläser polieren, Banketträume vorbereiten etc.)
- ☞ Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen
- ☞ Koordiniertes und schnelles Arbeiten - auch wenn dich alle Gäste gleichzeitig brauchen
- ☞ Teamarbeit - Wenn alle Gäste gleichzeitig zum Buffet strömen halten alle zusammen und ziehen an einem Strang
- ☞ Einweisung der Kollegen und Mitarbeiter sowie Führung und Anleitung der Auszubildenden
- ☞ Und servieren, servieren, servieren...

AUF EINEN BLICK:

Stelle:

Vollzeit

Arbeitsbereich:

Bankettbereich

Ort:

Empire Riverside Hotel

Vergütung:

Übertarifliche Bezahlung

Arbeitsbeginn:

Möglich ab sofort



Frau
Wiebke Kelichhaus



hr@hotel-hamburg.de



empire-riverside.de



Empire Riverside
GmbH & Co. KG
Bernhard-Nocht-Str. 97
20359 Hamburg

JETZT BEWERBEN

Du kannst es kaum erwarten deine Zukunft in die Hand zu nehmen?
Dann schicke uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen noch heute zu!



Du hast noch Fragen? Dann ruf uns an!
040 | 31 11 9 - 70 257