



Wir sind ein familiengeführtes 4 Sterne Superior Hotel mit

- 75 Zimmer und Suiten mit Blick ins Grüne
- Seminar- und Veranstaltungsräumen, wie z.B. unsere rustikale Ernst-August Hütte, benannt nach unserem Großvater
- einem großzügigen Restaurantbereich mit kulinarischen Feinessen von Christian Penzhorn und Team
- das Confideum, unser hauseigenes Standesamt
- unser prämierter Livingroom SPA mit 2.500 m2 Wohlfühlfläche

Was uns aber besonders auszeichnet ist unsere **Lebensart – das Voshövel-Feeling**. Wir stehen morgens auf, weil wir Lust auf (er-)leben haben. Wir sind großartige Gastgeber, arbeiten innovativ, leidenschaftlich und mit viel Herz. Wir lieben einfach was wir tun und möchten, dass sich unsere Gäste fühlen, als hätten Sie Urlaub bei Freunden gemacht.

Wir sind eine bunte Truppe: von 17 – 70 Jahren und von Dänemark bis Syrien. Am besten lernt man uns bei einem Probearbeiten kennen. Wir freuen uns schon!

Wir suchen (m/w/d)

Chef de Rang

Wir suchen Unterstützung für unser Restaurantteam. Wir verköstigen Tagungsgäste, Wellnessgäste mit 4-Gang Verwöhnpension und Hochzeitsgäste mit Menüs oder Buffets.

IHRE AUFGABEN

- Betreuung unserer Gäste am Nachmittag oder beim Abendessen
- Servieren von Getränken und Speisen
- Einsatzgebiet ist vor allem unser Hotelgastrestaurant. Hier servieren Sie unseren Wellnessgästen ein 4-Gang Menü
- Beratung der Gäste bei Lebensmittel-unverträglichkeiten
- Empfehlung von Getränken, wie Wein oder Digestif

DAS BRINGEN SIE MIT:

- Gastgeber Gen
- eine abgeschlossene Berufsausbildung
- mindestens 1 Jahr Berufserfahrung
- Erfahrung im Führen einer a la carte Servicestation
- Fachkompetenz im Bereich Wein & Speisen
- gute Kommunikationsfähigkeiten im Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen
- ein gepflegtes Erscheinungsbild und ein sicheres Auftreten
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Sie sind zudem flexibel und belastbar

DAS BIETEN WIR IHNEN:

- Weiterbildung zum Thema Wein, Digestif, Lebensmittel, Cocktails etc.
- Ein großartiges, junges Team, das es liebt, Gäste zu umsorgen
- Überstundenvergütung und Bezahlung von steuerfreien Zuschlägen für Sonn- und Feiertagsarbeit
- faire Dienstplangestaltung mit Einhaltung aller Zeitenvorschriften
- jährliches Fachbücher-Budget von 50 €
- Nutzung des hauseigenen Fitnessstudios und Schwimmbadbereichs, kostenlose Teilnahme am Mitarbeitersportprogramm
- Ein gutes Klima in einem qualitätsorientierten Betrieb
- einen zukunftsorientierten, auf Langfristigkeit ausgerichteten Arbeitsplatz
- Mitgestaltungen an der Offensive „Augen Auf“ für einen verantwortungsvollen Umgang mit Mensch und Natur

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:
Landhotel Voshövel

Katharina Klump . Am Voshövel 1 . 46514 Schermbeck

Telefon +49 (0)2856 91400 . E-Mail katharina.klump@landhotel.de . www.landhotel.de



LANDHOTEL VOSHÖVEL