

Im Auftrag unseres Klienten **Hotel Nassauer Hof** suchen wir ab sofort oder zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Demichef de Rang für die Orangerie oder für das Sterne-Restaurant „Ente“ (m/w/d) Vollzeit



HOTEL
NASSAUER HOF
WIESBADEN

Über das Hotel Nassauer Hof

Seit über 200 Jahren gestalten wir die Zukunft des Grandhotels Nassauer Hof in Wiesbaden. Heute gehören wir der „Hommage Luxury Hotels Collection“ mit ihren traditionsreichen 5* Sterne Hotels an. Gemeinsam kümmern wir uns um den besten Service und das Wohlbefinden unserer Gäste. Wir sind Gastgeber aus voller Leidenschaft.

Unsere Werte lauten: „Wertschätzung, Leidenschaft, Charakterstück.“ Wir wissen, dass unsere Mitarbeitenden die Seele des Hotels sind, weswegen Wertschätzung bei uns großgeschrieben wird. Nur durch Ihre Hingabe zu dieser Branche und unserem Haus schaffen wir es erfolgreich zu bleiben. Das funktioniert aber nur, wenn wir jeden Mitarbeitenden als Individuum betrachten und jeder seine Stärken aufweisen kann und darf. Bei uns finden Sie nicht nur ein neues berufliches Zuhause, sondern auch eine wunderbare Mischung aus Tradition und Moderne mit einer großartigen Möglichkeit zur beruflichen und persönlichen Weiterentwicklung. Werden Sie Teil eines großartigen Teams und lernen Sie zahlreiche weitere Charakterstücke kennen.

Das macht diese Position so interessant

Als Demichef de rang in der Orangerie sind Sie mit dem Team unter der Leitung von Frau Insa Breit für einen reibungslosen Ablauf in unserer Orangerie verantwortlich. Hierzu sind Sie ein leidenschaftlicher Gastgeber und erfüllen jegliche Wünsche unserer Gäste im Haus. Von der Begrüßung der Gäste über die professionelle Speisen- und Weinempfehlung sind Sie der perfekte Ansprechpartner, wenn es um den Aufenthalt im Restaurant geht. Selbstverständlich ist für Sie auch die Vorbereitung des gesamten Mise en place und die Buchung bzw. Abrechnung über Micros Fidelio.

Sind Sie ein Gastgeber aus Leidenschaft? Als Demi Chef de Rang sind Sie gemeinsam mit dem Team und unserem Restaurantleiter Herrn Anton Steiner erster Ansprechpartner für unsere Gäste im Gourmetrestaurant ENTE. Sie kennen sich in der Welt der Speisen und Getränke bestens aus und sorgen mit viel Charme und Professionalität für unvergessliche Momente in unserer ENTE. Sie begrüßen unsere Gäste, übernehmen Verantwortung im á la carte Service und sprechen Weinempfehlungen aus. Das Vorbereiten des Mise en place gehört dabei ebenso zu Ihren Aufgaben wie das Buchen im Kassensystem von Micros Fidelio.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bei Fragen steht Ihnen Andreas Gref gerne zur Verfügung. Tel.: 0611 88 00 - 9088.

Im Auftrag unseres Klienten **Hotel Nassauer Hof** suchen wir ab sofort oder zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Demichef de Rang für die Orangerie oder für das Sterne-Restaurant „Ente“ (m/w/d) Vollzeit

Was Sie von uns erwarten können

- ✓ Flexible Arbeitszeitmodelle
- ✓ Geregelte Arbeitszeiten und ein elektronisches Zeiterfassungssystem
- ✓ Kostenfreie Verpflegung in der Mitarbeiterkantine während Ihrer Arbeitszeit
- ✓ Wertschätzung und Fairness / Mitarbeit in einem der „Fair Job Hotels“ in Deutschland
- ✓ Individuelle Mitarbeiterentwicklung und Aufstiegsmöglichkeiten
- ✓ Vergünstigungen über unsere Netzwerke und Partner
- ✓ Auch wenn es selbstverständlich ist: ein herzliches Team aus Jung und Alt
- ✓ Wir suchen Persönlichkeiten mit Charakter, Gastgeber aus Leidenschaft – ganz gleich aus welcher Branche.

So würden Sie sich beschreiben

- ✓ Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie oder im Restaurantfach
- ✓ Sie haben bereits mehrjährige Erfahrung im Service der gehobenen Hotellerie oder Gastronomie sammeln können (bestenfalls in einem Sternerestaurant)
- ✓ Die Kommunikation in deutscher und englischer Sprache sind für Sie selbstverständlich
- ✓ Sie blicken über den Tellerrand hinaus und erkennen die Vorlieben Ihrer Gäste
- ✓ Sie bringen eine hohe Gäste- und Serviceorientierung mit
- ✓ Sie haben eine schnelle Auffassungsgabe, erfüllen gerne die Wünsche unserer Gäste und schaffen es mit Leichtigkeit deren Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen

Kontaktdaten

Curavia Consulting GmbH

Adolfsallee 22, 65185 Wiesbaden

Telefon: 0611 / 88 00 - 9088

E-Mail: a.gref@curavia-consulting.com

Homepage: www.curavia-consulting.com

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bei Fragen steht Ihnen Andreas Gref gerne zur Verfügung. Tel.: 0611 88 00 - 9088.