



Casserolier & Allrounder | Teildienst

Im historischen Städtchen Regensburg mit traumhafter Aussicht steht ein modernes Relais & Châteaux Hotel mit 9 Zimmern & Suiten, Restaurant, Terrasse und Seminarräumen. Sanft in die historische Altstadt eingebettet steht das Hotel-Bijoux mit regionaler und internationaler Ausstrahlungskraft. Gehobene, kreative Gastronomie gepaart mit modernster Infrastruktur und einem ausgeklügeltem Servicemix macht einen Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ihre Aufgaben:

- Verantwortlich als Casserolier
- Verantwortlich für die Pflege & Reinigung der Küche & aussen Bereiche
- Pflege des Hauseigenen Gartens
- Wäschewechsel in der Lingerie
- Unterstützung im Housekeeping
- Sicherstellung einer reibungslosen Zusammenarbeit mit den Abteilungen Restaurant, Housekeeping, Technik und Rezeption
- Weiterleitung von Reparaturaufträgen, Fundsachen & Bestellungen an die Betriebsleitung
- Durch Ihre herzliche, offene Art sorgen Sie für gute Stimmung und tragen aktiv zu einem guten Teamspirit bei.

Ihr Profil:

Sie haben Erfahrung als Casserolier und Allrounder bestenfalls haben Sie ein paar Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie & Gastronomie sammeln können. Sie sind offen für Neues und wollen Ihre Fachkenntnisse in einer neuen Umgebung vertiefen und weiterentwickeln. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und können auf allen Posten im Hotel eingesetzt werden.

Voraussetzungen:

- Führerausweis Kategorie B
- ausgesprochener Ordnungssinn und Organisationstalent
- Kooperations- und Teamfähigkeit
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Lernbereitschaft und Motivation
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- sehr gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- sicheres und freundliches Auftreten
- selbstständiges Arbeiten
- Sie verstehen & sprechen Deutsch? (Englisch von Vorteil)

Wir bieten:

Montag, Dienstag frei
Mitgliedschaft Relais & Châteaux

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an gloser@kroneregensberg.com