



## Junior Chef de Service 80 %

Im historischen Städtchen Regensburg steht das, moderne Relais & Châteaux Hotel & Restaurant Krone Regensburg mit 9 Gästezimmern, einem Restaurant (Gault Millau 15 Punkte) mit 25 Sitzplätzen, Terrasse, Bankett- und Seminarräumen bis zu 40 Personen. Das Konzept beinhaltet eine gehobene Küche mit ausgeklügelten, saisonalen und regionalen Kreationen von traditionell bis modern. Die warmherzige Gastfreundschaft sowie die moderne Architektur, gepaart mit dem historischen Flair macht die Krone zu einem unvergesslichen Erlebnis für unsere Gäste, klar nach dem Motto „Coming Home to friends“. Der sehr hohe Standard wird dabei kontinuierlich vorangetrieben, mit Faszination und Feingefühl für jedes Detail, sowie geschmackvollem Gespür für das wesentliche. Die Krone Regensburg ist ein Betrieb der Schäfer Hotel AG.

### Ihre Aufgaben:

Als Teil eines kleinen, familiären Teams sind Sie eine offene und gesprächige Frohnatur. Sie übernehmen gerne Eigeninitiative und sind selbstständig. Sie leben unsere Philosophie „Coming Home to Friends“ und sorgen so mit viel Engagement und herzlicher Hingabe für das leibliche Wohl unserer Gäste. Durch Ihre herzliche, offene Art sorgen Sie für gute Stimmung und tragen aktiv zu einem guten Teamspirit bei.

- Sie kümmern sich mit viel Leidenschaft und Engagement um die Bedürfnisse unserer Gäste
- Sie führen und fördern das Service-Team mit grossem Geschick und Berufsstolz und leben unser Credo täglich vor. Dazu stellen Sie den Informations- und Kommunikationsfluss im gesamten F&B-Bereich sicher und überwachen diesen
- Sie beraten unsere Gäste und koordinieren Anlässe und Seminare
- Sie führen und unterstützen ein Serviceteam von ca.3 Mitarbeitern und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.
- Sie erstellen der Arbeits- und Ferienpläne und Sie sind für die Stundenkontrolle verantwortlich
- Sie sind verantwortlich für die Angebotsgestaltung, Einkauf, Lagerbewirtschaftung und Inventuren F&B
- Sie sind verantwortlich für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

### Ihr Profil:

Sie haben die Lehre als Servicemitarbeiter abgeschlossen und haben ein paar Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln können. Sie sind offen für Neues und wollen Ihre Fachkenntnisse in einer neuen Umgebung vertiefen und weiterentwickeln. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre alt und pflegen eine persönliche Umgangsform mit unseren Gästen.

### 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

### Wir bieten:

- Sonntag, Montag, Dienstag frei
- Mitgliedschaft Relais & Châteaux

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an [gloser@kroneregensberg.com](mailto:gloser@kroneregensberg.com)