

Commis de Rang (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit/Teilzeit | VILA VITA Marburg SE | NONNA

Neue Trattoria in Dagobertshausen
NONNA

In Dagobertshausen entsteht etwas Besonderes.
Eine Trattoria, die italienische Tradition mit handwerklicher Präzision verbindet. Ehrliche Küche.
Hochwertige Produkte.

Nonna steht für das, was italienische Küche ausmacht:
Zeit. Qualität. Familie. Leidenschaft.

DAS BIETEN WIR IHNEN

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Ihren Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Sie nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit haben Sie die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lassen Sie uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jede:r die Chance hat, sich weiterzuentwickeln
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Sie sind herzlich eingeladen
- Family & Friends Rate: Nicht nur Sie, sondern auch Ihre Familie und Freunde profitieren von Vergünstigungen in unserem Hotel in Marburg
- Bei uns wird's nie langweilig – nicht mal am Mittagstisch. Unsere Mitarbeiteressen sind nicht nur lecker, sondern auch abwechslungsreich
- Mit Ihrem eigenen JobRad sind Sie nicht nur flexibel, sondern auch umweltschonend und schnell auf der Arbeit und wieder zuhause

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

- Begrüßung und Betreuung der Gäste im à la carte Restaurant mit einem freundlichen und professionellen Service
- Eindecken und Dekorieren der Tische gemäß den Standards unseres Unternehmens
- Aktive Unterstützung des Service-Teams bei der Vorstellung des Menüs, Empfehlung von Speisen und Getränken und Beantwortung von Gästefragen
- Aufnahme von Bestellungen und Gewährleistung einer korrekten Übermittlung an die Küche
- Servieren von Speisen und Getränken am Tisch und Bereitstellung von Nachfüllungen nach Bedarf
- Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs im à la carte Service, einschließlich Koordination mit der Küche und anderen Abteilungen
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards während des Services

DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN

- Abgeschlossen Berufsausbildung als Hotelfachmann oder Restaurantfachmann wünschenswert
- Erfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie, idealerweise als Commis de Rang oder eine vergleichbare Position
- Ausgeprägte Serviceorientierung und Freude am Umgang mit Gästen

- Teamfähigkeit und die Fähigkeit, in einem schnellebigen Umfeld effektiv zu arbeiten
- Kenntnisse über Speisen und Getränke sowie die Bereitschaft, sich kontinuierlich weiterzubilden und das Menü zu erlernen
- Flexibilität hinsichtlich der Arbeitszeiten, einschließlich Abend- und Wochenenddienste
- Gute Kommunikationsfähigkeiten in Deutsch und idealerweise Englisch
- Positive Arbeitseinstellung und Engagement für hervorragenden Service

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Schicken Sie Ihre Bewerbung inkl. Lebenslauf und Qualifikationen an **bewerbung@vilavita.com**. Sie haben Fragen? Die beantwortet unsere Personalabteilung gerne. Rufen Sie einfach unter **06421 6005 122** an. Wir freuen uns auf Sie!