

Wald Hotel- STUTTGART



Vier-Sterne-Superior, 96 Zimmer, 6 Tagungsräume mit Platz für Businessveranstaltungen und Privatfeiern, das à-la-carte-Restaurant Finch, die Hotelbar No.18, eine Sommerterrasse, ein eigener Tennisplatz, ein Sauna- und Fitnessbereich, vor allem jedoch eine erstklassige Lage mitten im Grünen mit der Nähe zum Stadtzentrum. Das Waldhotel Stuttgart ist ein Ort, an dem sich nicht nur unsere Gäste wohlfühlen, sondern auch unsere rund 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Werden Sie Teil unseres Teams als

Restaurantleiter / Sommelier (m/w/d)

und arbeiten Sie an einem der schönsten Arbeitsplätze in Stuttgart. Unser Restaurant FINCH wünscht sich eine Besetzung, welche mit Leidenschaft, Professionalität, Kreativität und Herzlichkeit unsere Mitarbeitenden bereichert und die Regionalität intensiviert.

Ihre Tätigkeit bei uns:

- Zusammen mit der Ihnen anvertrauten Servicebrigade bereiten Sie unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Qualitätsniveau und legen Wert auf das "Etwas mehr".
- Sie sind für den reibungslosen Gesamttablauf im Restaurant zuständig und stechen durch hervorragende Weinkenntnisse heraus. Sie beraten unsere Gäste und geben Ihr Wissen gerne an die Mitarbeiter*innen weiter.
- Sie führen die Mitarbeiter*innen sowie Auszubildenden und schulen sie insbesondere im Bereich Ihrer Weinkenntnisse.
- Durch Ihre gastorientierte Verkäuferpersönlichkeit, durch Ihre Kreativität und natürliche Ausstrahlung sind Sie jedem Gast ein authentischer und zauberhafter Gastgeber.
- Sie pflegen eine verantwortungsvolle und ehrliche Zusammenarbeit insbesondere mit der Abteilung Küche und Veranstaltungsverkauf.
- Darüber hinaus pflegen und optimieren Sie unsere Weinkarte in Absprache mit der Hoteldirektion, sind verantwortlich für den Einkauf und damit zusammenhängende administrative Tätigkeiten.

Was Sie mitbringen:

- Für diese zauberhafte Aufgabe bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie mit und verfügen über umfassende mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie. Optimalerweise haben Sie bereits als Restaurantleiter (m/w/d) gearbeitet.
- Sie haben eine Affinität für das Thema Wein und haben hier bereits umfassende Fachkenntnisse erworben, gerne auch Sommelier Erfahrung.
- Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter durch Zielstrebigkeit, Professionalität sowie Herzlichkeit teamorientiert zu führen und zu motivieren.
- Sehr gute Deutschkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sind Voraussetzung, Grundkenntnisse in einer weiteren Fremdsprache wären wünschenswert.
- Sie verfügen optimalerweise über sichere Kenntnisse im Umgang mit dem Micros-Kassensystem.



Was wir Ihnen noch bieten:

- bei Bedarf stellen wir Ihnen eine Mietwohnung, gebunden an Ihren Arbeitsvertrag
- geregelte Arbeitszeiten aufgrund Zeiterfassungssystem
- Mitarbeitererevents wie z. Bsp. Wasenbesuch, Sommerfest, Weihnachtsfeier
- eigener Unternehmenscoach im Bereich Teambuilding/Kommunikation
- Zuschuss zum Firmenabo der SSB
- kostenfreie Mitarbeiterparkplätze
- günstige Mitarbeiterverpflegung
- Arbeitgeberzuschuss zur betr. Altersvorsorge nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit möglich

Klingt das alles nach Ihrem neuen Arbeitsplatz? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung – unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittsdatums und Ihrer Gehaltsvorstellung.

Waldhotel Stuttgart GmbH
Guts-Muths-Weg 18, 70597
Stuttgart, Deutschland
Telefon: +49 (0)711 18572 150
Telefax: +49 (0)711 18572 405

Ansprechpartner:
Frau Claudia Deisenroth
Position: Personalleiterin
bewerbungen@waldhotel-stuttgart.de
Internet: www.waldhotel-stuttgart.de