

Das Schipperhus

Das Schipperhus wurde im Jahr 2016 auf der Nordseeinsel Pellworm neu eröffnet.

Das Restaurant befindet sich in zentraler Lage im Hauptort Tammensiel und ist Anlaufstation für viele Gäste und Insulaner.

Im Innenbereich verfügt es über 66 Sitzplätze und im Sommer mit Terrasse und Dachterrasse über 120 Sitzplätze. In der Küche arbeiten 4 Mitarbeiter (2 Köche, 2 Küchenhilfe) ganzjährig. Zur Saison werden weitere Hilfskräfte eingestellt.

Wir arbeiten ständig an unserer Qualität und orientieren uns an internationalen Ansprüchen.

Das Ziel ist es eine moderne Gastronomie in mitten der Nordsee zu etablieren. Die Küche arbeitet eng mit regionalen Bauern, der inseeleigenen Käserei, Lammzüchtern und Fischern zusammen.

Wir bieten eine moderne, regionale & kreative Küche.

Entspannt, aber sehr professionell ist unser Kredo. Wir suchen Gastronomietalente, Visionäre und kreative Köpfe, die Lust haben mit Elan und Ideen, Teil eines modernen Gastronomieprojektes zu sein!

Pellworm ist der kleine Geheimtipp unter den Nordseeinseln. Wer hier arbeitet, darf auch hier leben.

Wir bieten Euch:

- gute Bezahlung
- faires Arbeitsklima mit ausgezeichneter Gesprächsbasis
- geregelte Dienst- und Freizeit
- eine kostengünstige Unterkunft (Wohnung/Zimmer)
- Verpflegung im Restaurant bei Bedarf
- Aufstiegschancen und freies und selbstbestimmtes Arbeiten
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- eine Betriebsrente
- Dienstauto/ Dienstfahrrad

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir
EINE (N) Service-Mitarbeiter (in) (m/w/d)

Das Schipperhus pflegt einen professionellen und gleichzeitig lockeren Umgang mit seinen Gästen.

Qualifikationen:

- eine abgeschlossene Ausbildung (Restaurantkauffrau/-mann, Hotelkauffrau/-mann) oder Berufserfahrung
- ein ordentliches Maß an Motivation
- freundliches und offenes Auftreten
- gepflegtes Äußeres
- Team- und Konfliktfähigkeit
- körperliche und seelische Stabilität, Ausgeglichenheit und Geduld
- hohe Belastbarkeit
- absolute Kundenorientierung
- Organisations- und Improvisationstalent
- Warenkenntnisse Beverage allgemein
- Weinkunde
- Reservierungsmanagement
- Fremdsprachenkenntnisse

Aufgaben:

- Mis-en-place
- Bestellungen erstellen, Warenannahme und Verräumen
- Reservierungsmanagement
- Gäste begrüßen, bedienen, abrechnen
- Aktives Verkaufen am Gast
- Kassenabschlüsse
- enge Zusammenarbeit mit der Serviceleitung zur Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs
- Inventuren erstellen
- Alltägliche Reinigung im Restaurant
- Aushilfen und neue Mitarbeiter einarbeiten

Auskunft über detaillierte Abläufe und Aufgaben geben wir gerne in einem persönlichen Gespräch.

Vertragsbeginn | 1.9.2020 oder nach Absprache

Vertragsende | 31.10.2020, ganzjährige Anstellung nach Absprache

Arbeitszeit | Vollzeit

Gehalt | nach Absprache

Weiterbildung | Weiterbildungsmaßnahmen werden nach entsprechender Absprache übernommen

Bewerbung | für diese Stelle benötigen wir einen Lebenslauf, ggf. einen Ausbildungsnachweis und Arbeitszeugnisse

Wir freuen uns schon sehr auf Deine Bewerbung an:

Carolin Jensen, Seegatten Betreiber GmbH, Tammensiel 29, 25849 Pellworm, Mail: caro@seegatten.de, Telefon: 0171/3400843