

STACHELSCHWEIN

Für unser **Stachelschwein – Die Weinwirtschaft im Alten Schloss** suchen wir Dich als

STELLVERTRETENDE RESTAURANTLEITUNG M/W/D

Zur Verstärkung des Teams in Vollzeit

Das Stachelschwein – Die Weinwirtschaft im Alten Schloss öffnet Mitte Dezember im Herzen der Dortmunder Nordstadt seine Pforten. Das Restaurant besticht durch seine alte Architektur kombiniert mit modernem Interior. Der kulinarische Fokus liegt auf ausgewählten Weinen und köstlichen, modern interpretierten Pintxos und Tapas. 80 Gäste finden im Innenbereich Platz. Für herrliche Sommertage lädt unsere Terrasse im Innenhof mit weiteren 40 Sitzplätzen zum Verweilen ein. Wir sind ein lockeres, herzliches, familiäres Team und genau dies sollen unsere Gäste spüren. ESSEN WIE BEI FREUNDEN!

WAS DICH ERWARTET

- Du bist das Gesicht des Restaurants: Für Gäste, Kolleg*innen, zukünftige Mitarbeiter*innen
- Du vertrittst die Restaurantleitung bei Abwesenheit
- Die Koordination zwischen Küche & Service ist Deine Aufgabe
- Du bist für die Erstellung der monatlichen Dienstpläne des Service verantwortlich
- Die Einhaltung der Hygienerichtlinien und des Qualitätsmanagements hast Du im Blick
- Du führst die Inventur durch
- Bis zu 10 Mitarbeiter darfst Du leiten
- Das Planen und Durchführen von Veranstaltungen nach Absprache mit der Betriebsleitung ist genau Dein Ding
- Die Bestellung von Getränken, insbesondere von Weinen übernimmst Du

WAS WIR DIR BIETEN

- Übertarifliche Vergütung
- Zahlung von Zuschlägen
- Zuschuss zum VRR-Ticket
- Kurze Entscheidungswege
- Firmenrabatt in allen Betrieben
- Kein Teildienst, es gibt geregelte 8 Std. Schichten

WAS DU MITBRINGST

- Du bist stets motiviert und hast Lust Dich mit einzubringen
- Eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie, z.B. als Restaurantfachfrau oder Hotelfachfrau m/w/d
- Alternativ könntest du als Quereinsteiger bereits mehrere Jahre Erfahrung sammeln
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und selbstständiges Arbeiten zeichnen Dich aus
- Du behältst in stressigen Situationen einen kühlen Kopf
- Du bist aufgeschlossen, direkt und ehrlich
- Die Kommunikation auf deutsch ist für Dich kein Hindernis
- Idealerweise kannst Du bereits mit Kassensystemen umgehen
- Du arbeitest gern am Wochenende, am Abend und auch mal an Feiertagen, und freust Dich über freie Zeit, wenn alle anderen Arbeiten müssen

DEINE BEWERBUNG schickst Du an tachchen@stachelschwein.net oder an Rethmann Gastro GmbH, Düppelstraße 43, 44145 Dortmund

Solltest Du **FRAGEN** zur Bewerbung haben, melde Dich gerne telefonisch bei Milena unter 0152 56386189.