



BAYERISCHER HOF



BARCHEF (M/W/D) FÜR UNSERE FALK'S BAR

Um unser motiviertes und aufgeschlossenes Barteam weiterhin in eine erfolgreiche Zukunft zu führen, suchen wir Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt oder nach Vereinbarung.

Im Rahmen Ihrer Tätigkeiten führen Sie unter anderem folgende Aufgaben durch:

- Überprüfung der Bar auf Sauberkeit (Einhaltung der Hygienevorschriften), Ordnung und standardgemäße Präsentation
- Permanente Kontrolle und Dokumentation der Qualität im gesamten Produktionsbereich unter Wahrung der betriebswirtschaftlichen Vorgaben
- Planung, Vorbereitung und Durchführung des Tagesgeschäftes
- Planung, Auskostung, Kalkulation und Herstellung von neuen Cocktails
- Sicherstellung eines reibungslosen, fachgerechten Serviceablaufs aller Mitarbeiter inkl. korrekte Zubereitung der Getränke nach den vorgegebenen Rezepturen und Garnituren
- Entgegennahme, Behandlung und Weiterleitung von Reklamationen
- Verantwortung für ordnungsgemäße Rechnungslegung sowie korrekte Abrechnungen
- Kontrolle des Warenbestandes und die Durchführung regelmäßiger Inventuren
- Mitarbeit bei der Planung und Überwachung des Budgets
- Sicherstellung und Überwachung des quantitativen und qualitativen Personalstands: Verantwortung für die Dienst- und Urlaubsplanung aller Mitarbeiter
- Führungsverantwortung für circa 8 Mitarbeiter inkl. Einarbeitung und Schulung des Personals

Sie passen zu uns, wenn Sie folgende Qualifikationen mitbringen:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachmann oder vergleichbare Qualifikation
- Fundierte Berufs- sowie Führungserfahrung in der gehobenen Hotellerie bzw. Gastronomie; Ausbildung zum staatlich geprüften Barmixer wünschenswert
- Umfassende Kenntnisse im Bereich Spirituosen und Cocktails
- Positive Ausstrahlung, professionelles Auftreten sowie Begeisterungsfähigkeit
- Kreativität und außergewöhnlicher Ideenreichtum
- Sehr sichere Deutsch- und Englischkenntnisse; weitere Fremdsprachen von Vorteil

Wir bieten Ihnen:

- Leistungsgerechte Vergütung
- Vergünstigtes MVG Job-Ticket
- Mitarbeitercasino verbunden mit einem arbeitgeberseitigen Essenszuschuss
- Preiswerte Mitarbeiterunterkünfte im Herzen von München
- Flexible Arbeitszeiten sowie alle weiteren Vorteile eines inhabergeführten Luxushotels

Absolute Dienstleistungsorientierung, hohe Zuverlässigkeit sowie eine sorgfältige Arbeitsweise zeichnen Sie darüber hinaus ebenfalls aus? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Unser dynamisches und sympathisches Team arbeitet Sie tatkräftig ein und heißt Sie von Beginn an herzlich Willkommen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bewerben Sie sich jederzeit gerne mit Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen über das Karriereportal auf unserer Homepage unter www.bayerischerhof.de/karriere.

Hotel Bayerischer Hof

Promenadeplatz 2-6
80333 München

Fon +49 89.21 20 - 896
Fax + 49 89.21 20 - 906

www.bayerischerhof.de
jana.altheimer@bayerischerhof.de

 LEADING
HOTELS®

LEGEND
Preferred
HOTELS & RESORTS