

Sommelier/ Restaurantleiter/in / Demi Chef de Rang

Du bist auf der Suche nach einer neuen Herausforderung in einem familiären Team und bringst eine Menge Spaß an der Arbeit und eine große Portion Fachwissen mit?

Dann bist Du bei uns genau richtig!

Das philipps Restaurant sucht **ab dem 01. Januar 2019** einen Teamplayer mit der Affinität zu Weinen, der unsere Gäste glücklich macht und uns als Serviceteam in Vollzeit unterstützt.

Wenn Du zu Deiner bereits abgeschlossenen Ausbildung als Restaurant- oder Hotelfachmann noch eine Sommelier-Ausbildung hast, kommen wir richtig ins Schwärmen!!!

Wir lieben unseren Beruf, funktionieren als Team Hand in Hand und wünschen uns natürlich das fehlende Puzzleteil, das unseren Service noch runder macht!

Bei uns gibt es feine Speisen wie in der Sternegastronomie - aber zum fairen Preis-Leistungs-Verhältnis in wirklich angenehmer Atmosphäre. Hier ist man richtig, wenn man schick essen gehen will, ohne dabei schick aussehen zu müssen. Dafür wurden wir mit "Bib Gourmand 2018" vom Guide Michelin ausgezeichnet.

Im Gegenzug zu Deinen Qualifikationen haben wir Folgendes zu bieten:

- Übertarifliche Entlohnung
- Geregelt Arbeitszeiten
- Aufeinander folgende und feste freie Tage
- Betriebsferien im Sommer und über Weihnachten/ Silvester/ Neujahr + Feiertage
- Ein tolles Team mit viel Elan und Spaß an der Arbeit
- Hervorragendes und gemeinsames Personalesen
- Schulungsmöglichkeiten
- Berufsbekleidung
- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis als Sommelier oder Chef de Rang (je nach Qualifikation)

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann sende Deine aussagekräftige Bewerbung bitte an Philipp Johann unter moimoin@philipps-restaurant.de - wir freuen uns auf Dich!

Dein Team vom philipps Restaurant

