



# PIER 69

KULINARISCHE ERLEBNISSE

ab sofort suchen wir als Verstärkung für unser Team

## Stellv. Restaurantleiter/in

Als Stellv. Restaurantleiter/in unterstützen Sie die Restaurantleitung in der Abteilung Restaurant und führen ein engagiertes und hochmotiviertes Team für Früh- bis Spätschicht.

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Aufgabengebiet mit sehr gutem Betriebs- und Arbeitsklima, in einem jungen und dynamischen Team.

### Ihr Arbeitsbereich

- Unterstützung Restaurantleitung
- Motivation und Unterstützung des Teams
- Kreative Mitarbeit bei der Entwicklung und Umsetzung von Verkaufs- und Sonderaktionen
- Persönlicher Service und Leiter einer Station
- Verantwortung für reibungslosen Geschäftsablauf und Zufriedenheit der Gäste
- Mithilfe und Auswahl bei Erstellung der Weinkarte
- Qualitätssicherung und Qualitätsprüfung
- Schulung und Training der Mitarbeiter

### Ihr Profil

- Erfolgreicher Abschluss der Gastronomie-Ausbildung
- Einschlägige und mehrjährige Erfahrung im „à la carte“
- Erste Führungserfahrung als Stellvertreter von Vorteil
- Erfahrung mit Personalverantwortung
- Gute Kenntnisse im Bereich Wein, Getränken Speisen
- Gastorientiertes Auftreten und natürliche Freundlichkeit
- Hohes Maß an Eigeninitiative und Verantwortung
- Zuverlässigkeit, Sozial- und Führungskompetenz
- Kompetenter sowie professioneller Gastgeber
- Gute Kommunikationsfähigkeit und teamorientierte Arbeitsweise
- Organisationstalent

Lust auf Veränderung? Dann schnell bewerben unter Angabe Ihrer Verfügbarkeit und Gehaltsvorstellung sowie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns darauf Sie kennenzulernen!

Für diese Position, für 45 Stunden pro Woche ist eine Bezahlung lt. Kollektiv von einem Bruttogehalt € 1.795,- vorgesehen, Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation

### RESTAURANT / LOUNGE / ON BOARD

Seestraße 4, 6900 Bregenz  
office@pier69.at  
www.pier69.at