



LEITUNG GASTRONOMIE IN VOLLZEIT (M/W/D)

ALS LEITUNG DER GASTRONOMIE ÜBERNEHMEN SIE DIE VERANTWORTUNG FÜR ALLE GASTRONOMISCHEN BEREICHE UNSERES PARKS UND SORGEN DAFÜR, DASS UNSERE GÄSTE AUCH KULINARISCH EIN RUNDUM GELUNGENES ERLEBNIS GENIESSEN. MIT IHREM ORGANISATIONSTALENT, IHRER FÜHRUNGSKOMPETENZ UND IHREM QUALITÄTSANSPRUCH STEuern SIE ABLÄUFE, ENTWICKELN IHR TEAM WEITER UND GESTALTEN DAS GASTRONOMISCHE ANGEBOT AKTIV MIT.

IHRE AUFGABEN

- GESAMTVERANTWORTUNG UND KOORDINATION ALLER GASTRONOMISCHEN BEREICHE IM ERLEBNISPARK
- FÜHRUNG, PLANUNG UND MOTIVATION DES TEAMS
- EINWEISUNG DER MITARBEITENDEN IN DER GASTRONOMIE
- SICHERSTELLUNG VON QUALITÄT, HYGIENE UND SERVICE
- OPTIMIERUNG VON ABLÄUFEN UND SORTIMENTEN
- PFLEGE WARENWIRTSCHAFT UND KASSENSYSTEM



IHR PROFIL

- ERFAHRUNG IN DER GASTRONOMIE, IDEALERWEISE IN LEITENDER FUNKTION
- FÜHRUNGSKOMPETENZ UND ORGANISATIONSTALENT
- HANDS-ON-MENTALITÄT UND BELASTBARKEIT
- LEIDENSCHAFT FÜR GÄSTESERVICE
- BEREITSCHAFT ZUR ARBEIT AN WOCHENENDEN/FEIERTAGEN

IHRE VORTEILE

- MITARBEITER-VERGÜNSTIGUNGEN
- KOSTENFREIER EINTRITT IN DEN ERLEBNISPARK
- MITARBEITER-EVENTS
- KOSTENFREIE BERUFSKLEIDUNG
- PARKPLATZ DIREKT VOR ORT
- EIN MOTIVIERTES TEAM UND EIN ABWECHSLUNGSREICHES ARBEITSUMFELD
- RAUM FÜR EIGENE IDEEN UND ENTWICKLUNGSMÖGLICHKEITEN

KLINGT GUT?

DANN FREUEN WIR UNS DARAUF, SIE KENNENZULERNEN!
BEWERBEN SIE SICH GERN DIREKT UND WERDEN SIE TEIL UNSERES TEAMS.

**BITTE SENDEN SIE IHRE VOLLSTÄNDIGEN BEWERBUNGSUNTERLAGEN ALS
PDF-DATEI AN EXPANSION@SCHLOSS-THURN.DE**