



GOLF CLUB ST. LEON-ROT



## Restaurantleiter (m/w/d) für unsere Gastronomie

Der Golf Club St. Leon-Rot zählt seit vielen Jahren zu den schönsten und gepflegtesten Anlagen Europas. Die Clubmitglieder genießen bei uns einen exklusiven Service, ein geselliges und lebendiges Clubleben sowie alle Vorteile, die sie von einem der besten Golf Clubs Deutschlands erwarten.

Unsere Mitglieder und Gäste stehen für uns im Mittelpunkt und wir betrachten uns als serviceorientierten Dienstleister im Golfsport. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, den Spaß am Golfsport zu vermitteln – und zwar ganz nach den Wünschen unserer Kunden und Mitglieder.

Sie sind leidenschaftlicher Gastgeber, haben einen Blick für Details und möchten zusammen im Team eine Wohlfühlatmosphäre für unsere Gäste schaffen? Zur Verstärkung unseres Teams des Golf Club St. Leon-Rot suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen **Restaurantleiter (m/w/d) für unsere Gastronomie**.

### Ihre Aufgaben:

- Warenwirtschaftsverantwortung mit Einkauf/ Bestellung, Rezepturerfüllung, Warenkalkulation und Erfassung der monatlichen Inventur
- Operative Serviceleitung im Restaurant
- Organisation und Optimierung der Prozesse, der Produktionsabläufe und des Wareneinsatzes
- Anleitung, Schulung und Führung des Service- und Bartteams
- Verantwortlichkeit für die Personaleinsatzplanung
- Gewährleistung der optimalen Produkt- und Dienstleistungsqualität
- Entwurf von Bar- und Getränkespecials inkl. Kalkulation und Umsetzung
- Unterstützung des Eventmanagers bei Planung und Umsetzung von Bankett- und Sonderveranstaltungen

### Was Sie auszeichnet:

- Abgeschlossene Ausbildung im Restaurant- oder Hotelfach und mehrjährige Berufserfahrung mit operativer Leitungsfunktion in der Gastronomie, Mitarbeiterführung und Arbeitsorganisation
- Qualitätsbewusstsein, Organisationstalent, ausgezeichnete Umgangsformen und Gastgeberqualitäten
- Idealerweise bringen Sie entsprechende Kenntnisse mit, um die Einhaltung der Hygiene-, Qualitäts- und Arbeitssicherheitsvorschriften sicherzustellen und zu überwachen
- Hohe Einsatzbereitschaft, Flexibilität, Teamfähigkeit, Belastbarkeit auch in Stresssituationen
- Leidenschaft für Kulinarik und Sport
- Eine Zusatzqualifikation als Ausbilder wäre wünschenswert
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

### Das bieten wir:

- Vertrauensvolle Zusammenarbeit in einem hoch motivierten und hilfsbereiten Team mit ausgeprägtem Teamgeist, Flexibilität sowie flachen Hierarchien
- Hohes Maß an eigenverantwortlichem Arbeiten mit zahlreichen Entwicklungsmöglichkeiten
- Interessantes und attraktives Arbeitsumfeld in einem innovativen Sportunternehmen
- Regelmäßige Fort- und Weiterbildungsangebote
- Bereitstellung von qualitativ hochwertiger sowie funktionaler Arbeitskleidung

Wenn Sie zeitliche Flexibilität und die Bereitschaft an Wochenenden/Feiertagen zu arbeiten als „Teil Ihres Jobs“ sehen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres möglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellung per E-Mail an [bewerbung@gc-sl.r.de](mailto:bewerbung@gc-sl.r.de) oder über unser [Online-Formular](#) an Frau Cordula Humbert.

Das Bewerbungsverfahren läuft bis einschließlich 31. Mai 2022. Danach eingehende Bewerbungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

GOLF CLUB ST. LEON-ROT

Opelstraße 30 | 68789 St. Leon-Rot | Telefon 0 62 27 / 86 08-0 | Fax 0 62 27 / 86 08-88 | [info@gc-sl.r.de](mailto:info@gc-sl.r.de) | [www.gc-sl.r.de](http://www.gc-sl.r.de)