

Catering-Manager - Serviceleiter (m/w/d)

Ihr Profil:

- Freundlichkeit im Umgang mit Gästen
- Einsatzbereitschaft am Wochenende
- Gastronomische Ausbildung und Erfahrungen
- Gepflegtes Erscheinungsbild, Kundenorientierung, Kommunikationsfähigkeit, Zuverlässigkeit, Lernfähigkeit und Teamfähigkeit zeichnen Sie aus

Ihre Aufgaben:

- Betreuung von Kunden, Bedarfe ermitteln und Anforderungen bestimmen
- Vor- und Nachbereitung unserer Caterings / Banketts inkl. Planung des Speisen- und Getränkebedarfs
- Personalzeitenplanung sowie Gastronomiekrafteschulung und Leitung
- Einhaltung von Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen sicherstellen
- Anforderungen in Bezug auf Warenbestellung- und Zubereitung planen
- Berichte zu Ausgaben erstellen
- Vorräte überwachen und Bestellungen nach Bedarf aufgeben
- Ausschank und servieren von Speisen und Getränken
- Bedienung des Kassensystems

Ihre Anforderungen:

- Berufserfahrung als Catering-Manager, Restaurantleiter oder in einer ähnlichen Position
- Verständnis der Lebensmittelhygiene
- Praktische Erfahrung im Kreieren von Menüs von Grund auf
- Ausgezeichnetes Organisations- und Zeitmanagement
- Kundenorientierung
- Fähigkeit, gelassen zu bleiben und in stressigen Situationen schnell eine Entscheidung zu treffen
- Flexibilität, an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten
- Abschluss im Gastgewerbe oder kulinarischem Management von Vorteil

Das bieten wir Ihnen:

- Unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Abwechslungsreiche Veranstaltungen
- Ein tolles Team
- Betriebliche Altersvorsorge
- Freiraum für Kreative- sowie Innovative Ideen

Die Stelle ist ab sofort zu besetzen. Die Beschäftigung wird in Teil- und Vollzeit angeboten.

Möchten Sie ein Teil unseres Teams werden, senden Sie uns gern Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto sowie Ihren Referenzen per E-Mail an personal@matteoevents.de.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

