



Restaurantchef, Hotel Sønderborg Strand - Sønderborg

**Kunne du tænke dig at være den ledende rolle inden for restaurant- konference og selskaber?
Så er det dig vi søger.**

Vi, på Hotel Sønderborg Strand, søger en restaurantchef, hvor du får ansvaret for vores restaurant- konference- og selskaber. Du bliver en del af en ledergruppe og har det overordnede ansvar for den daglige drift i restauranten samt planlægning af selskaber og konferencer.

Opgaverne

Som restaurantchef skal du sikre den daglige drift af restauranten, herunder vagtplanlægning og andre administrative opgaver. Du står for håndtering og afvikling af konferencer og selskaber i samarbejde med dit team. Derudover har du ansvaret for diverse bestillinger og den primære drift. Du skal sikre høj kvalitet af vores produkt og sikre vores mange gæster den bedste service og den gode oplevelse. Du er derudover med til at præge og udvikle hotellets profil så vi kan leve op til vores gæsters krav.

Din baggrund og profil

- Du har erfaring som tjener. Er du faglært tjener er det et plus
- Du har et godt overblik
- Du tager initiativ og har øje for dine kollegers behov
- Du er indstillet på at levere kvalitet i alle dine arbejdsopgaver
- Du har en åben, ærlig og hjertelig måde at kommunikere på
- Du taler og skriver dansk
- Tidligere erfaring som leder er en fordel

Vi tilbyder

Fuldtidsstilling med tiltrædelse hurtigst muligt og med løn efter aftale. Vi vægter frihed under ansvar og sætter arbejdsglæde og trivsel i højsædet. Vi giver dig personlig udvikling, og du får sparring med dygtige og engagerede kollegaer.

Kontakt og ansøgning

Du er velkommen til at ringe til Dorit P. Møller Tlf. 73427408, hvis du vil have yderligere information om stillingen. Ansøgning skal sendes til Dorit Møller på mail dorit.moller@sonderborgstrand.dk