

B
HOTEL
BERNSTEIN
★★★★S



Hotel Bernstein – hoch über dem Meer!

Unser Hotel Bernstein ist ein familiengeführtes Vier-Sterne-Superior Hotel im Ostseebad Sellin auf der Insel Rügen mit Blick auf die Ostsee und die historische Seebrücke. Das Hotel umfasst 72 Zimmer, einen ausgezeichneten 750 qm Wellnessbereich, Ambra Spa, und eine vielfältige, regional zertifizierte Küche. Unsere Gäste lieben das persönliche Flair in unserem Haus. Unser Restaurant „Bernsteins“ verfügt über 100 Plätze, weitere 60 Plätze mit unvergleichlichem Blick befinden sich auf unserer Terrasse hoch über dem Meer. Unsere Bar „Bernsteinlounge“ mit Kamin und exquisiten Whiskeys und erlesenen Rumsorten rundet das gastronomische Angebot ab.

Du bist ein Gastgeber durch und durch? Die Gastronomie ist Deine Leidenschaft? Dann suchen wir genau Dich:

eine/n motivierte/n **F&B - Manager (m/w/d)** der unsere Bernstein-Crew in Zukunft und in die Zukunft führt!

Wir freuen uns auf:

- eine abgeschlossene, fundierte Ausbildung als Restaurant- oder Hotelfachmann/-frau oder in einem vergleichbaren Beruf, gerne mit Ausbildereignung
- Erfahrungen als Führungskraft in der Gastronomie
- ein freundliches, gastorientiertes Auftreten sowie ein gepflegtes Äußeres
- einen freundlichen und ehrlichen Umgang mit Gästen und Kollegen
- einen Sinn für Qualität sowie gute fachliche Kenntnisse in der Getränke- und Speisekunde
- ein Organisations- und Motivationstalent, das begeistern kann
- sichere Deutsch- und Englischkenntnisse
- Führungsqualitäten, aber auch Teamfähigkeit und kollegiale Zusammenarbeit auch in Stresssituationen
- ein selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Computerkenntnisse (Ordermann, Reservierungsprogramm, Dienstplanprogramm, Kasse)
- Frische Ideen und Leidenschaft für den Beruf

Deine Aufgaben:

- Organisation und Führung des gesamten 13köpfigen Serviceteams und der zugeteilten Auszubildenden
- Hauptverantwortung für den täglichen operativen Serviceablauf
- Fachgerechte Betreuung der Gäste und Kollegen
- Organisation und Durchführung von Veranstaltungen im Restaurant
- Gastorientierter Umgang mit Beschwerden und Reklamationen
- Motivation und Förderung der Kollegen
- Mitarbeiterakquise
- Motivation und Förderung der Mitarbeiter und Auszubildenden
- Erstellung der Dienstpläne, Koordination der Einsätze und Urlaubszeiten
- Überwachung und Kontrolle des Wareneinsatzes sowie der Qualität im F&B-Bereich.
- Kontrolle der Gästeabrechnungen
- Umsetzung von Hygienestandards
- Einbringung neuer Ideen sowie ständige Weiterentwicklung des Angebotes
- Zusammenarbeit mit den anderen Abteilungen

Unser Angebot:

- ein langfristig attraktiver Arbeitsplatz
- eine unbefristete Vollzeitstelle mit einer fairen Bezahlung sowie einer 5-Tage-Woche
- ein selbständiges Arbeiten und Eigenverantwortung in einem guten Team
- Personalverpflegung
- Vergünstigungen für hausinterne Leistungen und bei unseren Partnerfirmen
- Unterstützung bei der Suche nach einer Unterkunft
- Kostenlose Nutzung des Fitnessraumes
- Kostenlose Teilnahme an Sportprogrammen im Haus

Wir haben Dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung per Email oder Post zu:

Thomas Dorissen, Geschäftsführer

**Hotel Bernstein GmbH & Co. KG
Hochuferpromenade 8
18586 Ostseebad Sellin**

Telefon: 038303/1717

Telefax: 038303/1718

E-Mail: dorissen@hotel-bernstein.de

Internet: www.hotel-bernstein.de

