



F&B Supervisor (m/w/d)

Vollzeitposition

Ihr Aufgabenfeld:

- Verantwortung aller operativen Abläufe (Serviceablauf, Mise en place, Zusammenarbeit) in den Service-Outlets sowie bei Veranstaltungen im Seminarbereich
- Optimale Betreuung der Gäste in den Restaurants und Beschwerdemanagement
- Ideeneinbringung bei neuen Speise- & Getränkearten
- Verantwortung für Inkasso der erbrachten Leistungen sowie die ordnungsgemäße Abwicklung von Haus- und Repräsentationsbons, Überprüfung der Veranstaltungsabrechnungen
- Gestaltung der Dienstpläne in Abstimmung mit dem F&B Manager
- Fachliche Führung und Weiterentwicklung der Teammitglieder

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgelegte Kellnerlehre/Abschluss einer Hotelfachschule notwendig
- Berufserfahrung in Restaurant- oder Hotelbetrieben erwünscht
- Gäste- und serviceorientiertes Denken
- Repräsentatives Auftreten und Teamfähigkeit
- Führungsqualität, Motivationsfähigkeit und Belastbarkeit
- Selbstständiges qualitätsvolles Arbeiten
- Sehr gute Deutschkenntnisse und gute Englischkenntnisse, weitere Fremdsprachen von Vorteil

Wir bieten:

- Eine und abwechslungsreiche Vollzeitbeschäftigung im Bereich F&B
- Eine eigenverantwortliche Tätigkeit in einem fachkompetenten und motivierten Management-Team
- Planbare Arbeitszeiten
- Kollegiales Arbeitsklima mit attraktiven Mitarbeiterbenefits
- Rahmenbedingungen eines international erfolgreichen Konzerns

Für diese Position gilt ein kollektivvertragliches Mindestgehalt auf Vollzeitbasis, natürlich wird eine von Qualifikation und Erfahrung abhängige marktkonforme Überzahlung geboten. Wenn Sie die herausfordernde Möglichkeit ergreifen möchten, unser Unternehmen aktiv mitzugestalten und sich den Aufgaben gewachsen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

JETZT BEWERBEN



St. Martins Therme & Lodge,
Im Seewinkel 1, 7132 Frauenkirchen,
Austria
karriere@stmartins.at
www.stmartins.at

Tel: +43 (0) 2172 / 20 500

[Download \(PDF\)](#)



Die Lodge der:

