

MoschMosch™

EINE PORTION LÄCHELN



WIR SUCHEN DICH:

RESTAURANT MANAGER

m/w/d VOLLZEIT IN FRANKFURT

PROFIL: Sei ein MoschMosch-Botschafter!

- Erste Erfahrungen als stellvertretender Restaurant Manager, Schichtleiter oder mehrjährige Berufspraxis in einem Restaurantbetrieb mit ähnlicher Größe und ähnlichem Aufgabenfeld
- Gastronomisches Fachwissen mit betriebswirtschaftlichem Knowhow
- Gute Kenntnisse im Erstellen des Forecast sowie Kontrolle, Analyse und Steuerung des Budgets
- Extrovertierte, verhandlungssichere Persönlichkeit mit gewandtem und gepflegtem Auftreten
- Fundierte Führungsqualitäten, insbesondere von internationalen Mitarbeitern
- Gute Kenntnisse der aktuellen und gesetzlichen Hygienevorschriften (HACCP)
- Gute Kenntnisse der PC Programme: MS-Office
- Deutsch: Verhandlungssicher in Wort und Schrift, Englisch: Gute Kenntnisse in Wort und Schrift

WIR BIETEN DIR:

- Strukturierte Einarbeitung und Training entsprechend der Position
- Aufstiegsmöglichkeiten
- Marktgerechte Vergütung
- 2 freie Tage pro Woche
- Freie Mahlzeit und alkoholfreie Getränke während der Arbeit
- Und selbstverständlich die besten Chefs, die nettesten Kollegen und die schönsten Abenteuer der Branche!

WIR FREUEN UNS AUF DEINE SCHRIFTLICHE BEWERBUNG, GERNE AUCH PER EMAIL.

KENNWORT: RESTAURANT MANAGER FRANKFURT

KONTAKTDATEN:

MoschMosch Zentrale · Kaiserstr. 13 · 60311 Frankfurt am Main
Tel: 069 – 4609 048 60 · Email: karriere@moschmosch.com
Ansprechpartner: Andreas Zimmermann

