



Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt:

Service Mitarbeiter (m/w/d) in Vollzeit/Teilzeit

Der Golf Club St. Leon-Rot zählt seit vielen Jahren zu den schönsten und gepflegtesten Anlagen Europas. Die Clubmitglieder und Gäste genießen bei uns einen exklusiven Service, ein geselliges und lebendiges Clubleben sowie alle Vorteile, die sie von einem der besten Golf Clubs Deutschlands erwarten.

In unserem modernen Restaurant trifft französisch-mediterrane Leichtigkeit auf badische Herzlichkeit. Wir verbinden sorgfältiges Handwerk und bunte Aromen mit frischen Zutaten aus der Umgebung um St. Leon-Rot und bieten unseren Gästen außergewöhnliche Genussmomente sowie unvergessliche Erlebnisse. Bei uns gibt es keine Mitarbeiter, sondern Potentiale und Team Members. Wir verstehen uns als Einheit, die Spaß am Leben und an der Gastfreundschaft hat. Wir lieben die Herausforderung und verbringen jeden Tag damit, innovativ und weltoffen zu sein.



Deine Aufgaben

- Professionelle, individuelle Beratung und Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste
- Führen eigener Servicestationen im à la carte Restaurant sowie bei Veranstaltungen
- Einhaltung unserer Ziele und Vorgaben bezüglich Qualität, Hygiene und Sicherheit
- Unseren Gästen täglich einen unvergesslichen Aufenthalt auf hohem Niveau zu bereiten
- Angebots- und anlassbezogenes Herrichten des Restaurants



Was dich auszeichnet

- Berufserfahrung in der Gastronomie wünschenswert, gerne auch Quereinsteiger
- Qualitätsbewusstsein, Organisationstalent, ausgezeichnete Umgangsformen, gepflegtes Äußeres und Gastgeberqualitäten
- Hohe Einsatzbereitschaft, Flexibilität, Teamfähigkeit, Belastbarkeit auch in Stresssituationen
- Leidenschaft für Kulinarik und Sport
- Bestenfalls gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Aufgeschlossene und motivierte Persönlichkeit

Das bieten wir

Hilfsbereites Team



Betriebliche AV



Firmenevents



Modernste Arbeitsmittel



Personalrabatte



Einstieg in den Golfsport

Flexibilität

Weiterbildungsmöglichkeiten

Kostenloses Parken

Haben wir dich neugierig gemacht?

Dann freuen wir uns auf deine vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: Bewerbung@gc-slr.de oder über unser [Online Formular](#).

Das Bewerbungsverfahren läuft bis einschließlich 31. August 2024.

Bitte habe Verständnis, dass wir danach eingehende Bewerbungen leider nicht mehr berücksichtigen können.