



Das Mural Farmhouse – im Aparthotel WunderLocke – nimmt das Motto der Mural-Familie „Eat local. Drink natural.“ noch wörtlicher als je zuvor. Auf dem 1.000 Quadratmeter großen Dach gibt es nämlich nicht nur eine Terrasse, sondern auch Platz für "Urban Farming". Dort bauen wir selbst für unsere Küche an. „Farm to table“ at its best. Wir legen schon immer viel Wert auf Zusammenarbeit mit kleinen, regionalen Produzent:innen und sind stetig auf der Suche nach den besten saisonalen Produkten. Mit unserem neuesten Projekt wollen wir noch höher hinaus und neue Maßstäbe setzen. Unser Küchenchef Rico Birndt hat nicht nur die europäischen Top-Adressen von sich überzeugt, sondern war zuletzt im Edelrestaurant Pasture in Neuseeland Sous-Chef. Sein Team ist jung, frech und hat definitiv Lust auf mehr. Das klingt interessant für dich und du möchtest Teil eines jungen und dynamischen Teams werden, das sich kontinuierlich höhere Ziele steckt?

Dann bist du bei uns genau richtig, denn für unser Restaurant und unsere Bar sind wir noch auf der Suche nach:

CHEF DE BAR (m/w/d)

Folgende Tätigkeiten fallen in deinen Aufgabenbereich:

- persönliche Betreuung und Beratung der Gäste
- Sicherung eines reibungslosen Serviceablaufes in der Bar
- Führung und Training neuer Mitarbeiter:innen
- Gestaltung von Dienst- und Urlaubsplänen
- Mitgestaltung der Getränke- und Bar-Speisekarte
- Bestellung von Getränken und Equipment
- Kontrolle von Inventuren und Abrechnungen
- Kontrolle der Qualität und die Einhaltung der Hygienerichtlinien
- Kontrolle des Mise en Place vor und nach der Schicht

Die Bar ist oft der wichtigste Treffpunkt für die Gäste des Hauses. Du unterhältst unsere Gäste aus aller Welt und lädst sie nicht nur zum Verweilen an der Bar ein, sondern machst Lust, auch unsere anderen kulinarischen Spots im Haus zu besuchen.

Wir würden es begrüßen, wenn du Folgendes schon mitbringst:

- erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zum/zur Restaurantfachmann/-frau oder vergleichbare Qualifikation
- erste Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie
- freundliches, offenes und professionelles Auftreten
- spezielle Kenntnisse und ein fundiertes Fachwissen in der Getränkekunde (Spirituosenkunde, alkoholfreie Getränke, Bier und Wein)
- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse (weitere Fremdsprachen sind von Vorteil)

Du hast ein Gespür für Nachhaltigkeit, Innovation und gute, regionale Speisen, und das Arbeiten in einem professionellen und familiären Umfeld macht dir Spaß?

Du hast Freude im Umgang mit Gästen und kannst dich gut und zuverlässig in unser sympathisches Team einbringen? Dann würden wir uns wirklich sehr freuen, dich kennenzulernen!

Wir bieten dir unter anderem:

- leistungsgerechte Vergütung & mitarbeiterfreundliche Dienstpläne
- Vergünstigungen für dich in all unseren Lokalisationen
- Interessante Aufstiegschancen innerhalb der ganzen Mural-Gruppe
- wertorientierte Unternehmenskultur
- ein Team, das dich als Teil der „Familie“ aufnehmen wird

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige Bewerbung direkt an unsere Personalabteilung der Mural Group: jobs@teammural.de

Neben unseren Führungskräften suchen wir natürlich noch jede Menge Teilzeitkräfte und Aushilfen. Solltest du dich also ebenso angesprochen fühlen, zögere nicht, dich bei uns zu bewerben!

mural
farmhouse