



PALAIS
DRESDEN

Möchten Sie Teil eines der exklusivsten 5-Sterne-Superior Hotels Deutschlands werden und Ihr Talent im einzigen Dresdner Hotel mit eigenem Sternerestaurant einbringen?

Erleben und leben Sie die Bülow-Philosophie. Genießen Sie ein Umfeld, in dem Sie gefordert und gefördert werden und arbeiten Sie in einem der besten deutschen Privathotels, das für individuelle Spitzenleistungen steht.

Für unser Restaurant-Team suchen wir einen

Chef de Rang m/w

Wir haben zwei Restaurants: das Bülow´s Bistro mit leichter deutscher Küche (40 Plätze) und das Gourmetrestaurant Caroussel, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault&Millau (24 Plätze). Darüber hinaus bieten wir Events und Caterings für Firmen- und Privatveranstaltungen an.

Was wir von Ihnen erwarten:

- *abgeschlossene Berufsausbildung in der 4/5-Sterne-Hotellerie bzw. Gastronomie*
- *erste Berufserfahrung in dieser Position*
- *gute englische Sprachkenntnisse, gern eine zweite Fremdsprache*
- *kommunikative Persönlichkeit und Freude am Umgang mit Menschen*
- *sicheres Auftreten und ein gepflegtes Erscheinungsbild*
- *hohe Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Teamfähigkeit*
- *Durchführung eines professionellen Service - à la carte*
- *kompetente, fachliche Beratung der Gäste bei der Speisen- und Getränkeauswahl*
- *Durchführung des Mis-en-place, des Eindeckens und Einstellen der Getränke*
- *Erstellung von Gästerechnungen / Tagesabschluss*

Wir bieten Ihnen...

- *angenehmes Arbeiten in einem der schönsten Hotels der Stadt*
- *ein freundliches und motiviertes Team, das Spaß an der Arbeit hat*
- *die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und mitzugestalten*
- *Weiterbildungsmöglichkeiten*
- *Attraktive Mitarbeiter-Konditionen in unserem Haus 50% F&B Rabatt und Teamcard-Preise in Relais & Chateaux Häusern*

Sie haben Lust auf diese neue Herausforderung?

Dann melden Sie sich bitte mit Ihrer Bewerbung per E-Mail beim Hoteldirektor Ralf J. Kutzner: ralf.kutzner@buelow-hotels.de.