



HOTEL BAREISS IM SCHWARZWALD

5* SUPERIOR

Das Hotel Bareiss im Schwarzwald ist das am persönlichsten, privat geführte Ferienhotel der Spitzenklasse in Europa. Es steht für exzellente Gastfreundlichkeit und herausragende Gastronomie.

Im Bareiss-Team erwartet Sie eine ganz besondere Atmosphäre. Ein Bareissianer zu sein - das ist jeden Tag Leidenschaft, Freude und Gastfreundschaft auf höchstem Niveau.



Zur Bereicherung unseres Teams suchen wir Sie als

Restaurantleiter (m/w/d)

Wir bieten:

- herzliche und individuelle Betreuung vom ersten Kontakt an
- fachliche und persönliche Weiterentwicklung in unserer Bareiss Akademie
- regelmäßige Feedback- und Entwicklungsgespräche mit Karriereplanung
- faire Konditionen: Gehalt mind. nach Tarif, E-Bike-Leasing und Geschäftswagen als Gehaltsumwandlung, Ticket-Plus-Karte, betriebl. Altersversorgung
- Vollverpflegung in unserem Mitarbeiterrestaurant "Casino"
- Mitarbeiterwohnungen und Unterstützung bei der Wohnungssuche
- Familienfreundliche Teilzeitmodelle möglich
- Kostenloses Mitarbeiter-Fitnessstudio (24/7) in unserer Akademie, Nutzung der hoteleigenen Freizeitanlagen (Schwimmbad, E-Bikes, Tennisplatz)
- "Bareiss Card" mit vielen Vorteilen und Vergünstigungen
- Mitglied bei "Relais & Chateaux"-und "Fairjob" mit vergünstigten Übernachtungen zu preiswerten Mitarbeiter-Konditionen
- attraktive Lage am Rande des Nationalparks Nordschwarzwald und den badischen Weinanbaugebieten; Schnelle Erreichbarkeit innerhalb von 1-2 Stunden von Baden-Baden, Karlsruhe, Stuttgart, Freiburg und Strasbourg

Ihre Aufgaben:

- Verantwortung für den operativen Betrieb des Restaurants, inklusive der Führung des Service-Teams und der Gewährleistung eines erstklassigen Gästeservices
- Sicherstellung einer hohen Servicequalität und Gästezufriedenheit durch professionelle Gästebetreuung und -beratung zu Speisen und Getränken
- Koordination und Planung der täglichen Restaurantabläufe, einschließlich der Arbeitszeiten, des Personaleinsatzes und der Lagerbestände
- Enge Zusammenarbeit mit der Küchenbrigade, um einen reibungslosen Ablauf und die perfekte Abstimmung zwischen

Küche und Service zu gewährleisten

- Schulung, Motivation und Entwicklung des Serviceteams, um den hohen Qualitätsansprüchen des Hotels gerecht zu werden
- Überwachung der Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften im Restaurantbereich
- Verantwortung für die Bestell- und Lagerhaltung von Speisen, Getränken und anderen Restaurantmaterialien
- Mitwirkung bei der Erstellung der Menüpläne sowie der kontinuierlichen Optimierung des gastronomischen Angebots
- Sicherstellung einer effizienten und korrekten Abrechnung sowie der Einhaltung der Budgetvorgaben.
- professioneller Umgang mit Reklamationen im Restaurant
- Planung und Durchführung von Events, Sonderaktionen und besonderen Anlässen im Restaurantbereich

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie (z. B. als Restaurantfachmann/-frau oder Hotelbetriebswirt/in) oder eine vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer leitenden Position in der gehobenen Gastronomie oder in einem 5-Sterne-Hotel, idealerweise als Restaurantleiter/in oder F&B-Manager/in
- Ausgezeichnete Kenntnisse der gastronomischen Abläufe und der Speisen- sowie Getränkeberatung
- Hohes Maß an Führungskompetenz, Organisationstalent und Kommunikationsfähigkeit
- Leidenschaft für exzellenten Service und hohe Gastfreundschaft für unseren anspruchsvollen, internationalen Gästekreis, der sich aus drei Generationen und ganzjährig aus Privatgästen zusammensetzt
- Fremdsprachenkenntnisse - französisch und englisch sind von Vorteil
- sicherer Umgang mit EDV und betriebswirtschaftliches Verständnis
- Flexibilität und Belastbarkeit, auch in stressigen Situationen
- Erfahrung in der Budgetkontrolle und im Kostenmanagement
- Gepflegtes Erscheinungsbild und professionelles Auftreten
- Begeisterung für kontinuierliche Weiterentwicklung und die Förderung von Teamarbeit

Wir freuen uns über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen.

[Jetzt bewerben](#)

Hotel Bareiss im Schwarzwald

72270 Baiersbronn-Mitteltal, Deutschland

Telefon: 07442-47-347

Telefax: 07442-47-330

Internet: www.bareiss.com/bareissianer

Ansprechpartner: Claire Bauer & Tanja Broegger

Position/Abteilung: Mitarbeiterbüro