





Wir, das Anouki, sind ein Herzstück des innovativen Wohnquartiers von Pures Leben New Care – eine Wohlfühloase für Best Ager, die die Privatsphäre einer eigenen Wohnung mit den Vorzügen eines Hotels vereint. Als Brasserie mit Soul-Food-Konzept umfasst das Anouki einerseits die "La Cantine Anouki" mit ihrem modernen Kantinen-Angebot am Mittag und andererseits die "Brasserie Anouki" mit ihrer kleinen, authentischen Karte am Abend. Das Restaurant verkörpert ein französisches Lebensgefühl und steht mit sowohl traditionellen als auch neuartigen Gerichten für eine kulinarische Vielfalt und leckere Leichtigkeit. Wir schaffen einen Ort der Gemütlichkeit, der zum Verweilen einlädt. Einen Treffpunkt, an dem sich jeder willkommen fühlt. Für die Gäste. Für Düsseldorf. Für Dich.

FÜR UNSERE NEUERÖFFNUNG IN DÜSSELDORF-HEERDT SUCHEN WIR DICH ALS:

## CHEF DE RANG (M/W/D)

**IN VOLLZEIT** 

## **DEINE AUFGABEN**

- Begrüßung und herzliche Betreuung unserer Gäste
- Gewährleistung eines optimalen und reibungslosen Serviceablaufes
- Koordination der Arbeitsstationen und der damit verbundenen Mitarbeiter
- Beratung der Gäste bei Getränke- und Speiseauswahl
- Durchführung eines fachgerechten Service unter Beachtung der Arbeitsplatzhygiene und Qualitätsstandards
- Verantwortung für die ordnungsgemäße Rechnungslegung und korrekte Abrechnung
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter

## **DEIN PROFIL**

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachkraft, Hotelfachkraft o.ä
- Flexibilität, Zuverlässigkeit und Teamgeist
- Freude im Umgang mit den verschiedensten Gästecharakteren
- Dein freundliches Auftreten, gepflegtes Erscheinungsbild und vorbildliche Umgangsformen unterstreichen Deine Gastgeberpersönlichkeit

## **ES ERWARTET DICH**

- Festvertrag mit attraktiver Vergütung
- Faire Arbeitszeiten
- Faire, mitarbeiterfreundliche und flexible Dienstplangestaltung
- Innovatives Restaurantkonzept in einem florierenden Stadtteil Düsseldorfs
- Eine hochmoderne Küche mit neuester Technik
- Angenehme Arbeitsatmosphäre
- Kollegialität, Vertrauen und Respekt
- Hohe Eigenverantwortlichkeit und Gestaltungsspielraum im Rahmen Deines Aufgabenbereichs
- Training on the job

Hast Du Lust, aktiv ein neues Projekt zum Leben zu erwecken und mit geballter Energie diesen Prozess mitzugestalten? Dann sollten wir uns kennenlernen! Sende uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins und Deiner Gehaltsvorstellung an bewerbungen@pro-urban.de Alternativ kannst Du uns auch Deine Kurzbewerbung über WhatsApp an die Nummer 0175 1200992 schicken. So schnell und einfach geht's. Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!