



## Das Clubhaus-SGA

Inh.: Oliver Made

Auf der Hardt 80

64291 Darmstadt

Tel: 06451- 307 34 17

mail: [dasclubhaus-sga@web.de](mailto:dasclubhaus-sga@web.de)

web: <https://www.sg-arheilgen.de/restaurant/>

# Wir suchen einen gelernten Kellner (m/w/d)

Wir stellen uns vor	Gut geführtes Restaurant auf dem Gelände der Sport Gemeinschaft Arheilgen (90 Plätze) mit Biergarten (100 Plätze), Sportsbar (25 Plätze), Clubraum (50 Plätze) und Kegelbahn (4 Bahnen mit 40 Plätze).
Was bieten wir an	Familien-, Vereins- und Geschäftsfeiern, auch für größere Rahmen. Kultur- & Unterhaltungsveranstaltungen aller Art. Einen umfangreichen Kundenstamm. Catering in und außer Haus
Wir suchen	Den Restaurantfachmann (m/w/d), der/die Lust und Spaß daran hat, unser tolles und engagiertes Team zu verstärken um unseren Kunden weiterhin eine unvergessliche Zeit mit und bei uns zu verbringen.
Unsere Leistungen	ein unbefristetes Arbeitsverhältnis eine Entlohnung den tariflichen Rahmenbestimmungen entsprechender und leistungsbezogener Sonderzahlungen Mitarbeiterabbate Wohnung für Angestellte am Restaurant (wenn gewünscht) Telefon- u. Internetanschluss Zuschuss für Mitgliedschaft im Fitnessstudio eine eigenständige und abwechslungsreiche Arbeit ein tolles und motiviertes Team
Persönliche Anforderungen	Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift Guter Leumund (ggf. polizeiliches Führungszeugnis) Gültiger Gesundheitspass oder Zeugnis, Belehrung nach IFSG Führerschein und eigener PKW wäre von Vorteil Hohe Dienstleistungsbereitschaft & Freude am Umgang mit Lebensmitteln Gute Kenntnisse in der Bewirtschaftung von Restaurants, Kneipe, größeren Veranstaltungen und Catering (auch Außerhaus) Eigenverantwortliches arbeiten mit kreativer Neigung Vorausschauend denken und handeln Kundenzufriedenheit <ul style="list-style-type: none"> <li>• präsentieren und erläutern der Speisen und Getränke im Gastraum</li> <li>• vorbereitende Arbeiten im Service und in der Gästebetreuung übernehmen und weiterführen</li> </ul>

<p>Persönliche Kompetenz</p>	<p>Belastbarkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• physische und psychische Belastbarkeit</li> <li>• über eine schnelle Auffassungsgabe und ein gutes Gedächtnis verfügen</li> </ul> <p>Organisationsgabe-/fähigkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planen und optimieren der Anordnung von Tischen und Sitzplätzen</li> </ul> <p>Zuverlässigkeit</p> <p>Fähigkeit auf Menschen einzugehen</p> <p>Kommunikationsfähigkeit</p> <p>soziales Denken</p> <p>Dienstleistungsdenken</p> <p>Verantwortungsbewusstsein</p> <p>Teamfähigkeit, Kollegialität</p> <p>Loyalität, Verschwiegenheit und Ehrlichkeit</p>
<p>Fachliche Kompetenzen</p>	<p>Abgeschlossene Berufsausbildung zum Restaurantfachmann (m/w/d)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mind. 3 Jahre Berufserfahrung oder langjährige Berufserfahrung in der Gastronomie</li> </ul> <p>Kenntnisse in der Warenwirtschaft</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gute Kenntnisse in Mathematik</li> </ul> <p>Kenntnisse in der Verwaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warenwirtschaft und Service- u. Gästebereich stets m Blick haben</li> <li>• Kostenkontrollen</li> <li>• Planung, Kalkulation und Erstellung der Serviceteams</li> </ul> <p>Kenntnisse in der Personalführung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erfahrung in der Teamleitung ist von Vorteil</li> <li>• teamfähig und kreativ sein</li> <li>• planen und organisieren können</li> </ul> <p>Kenntnisse in der Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgang und anwenden der bestehenden Hygienevorschriften</li> <li>• Ständige Sauberkeit im kompletten Arbeitsumfeld einhalten</li> </ul>
<p>Fühlen Sie sich angesprochen?</p>	<p>Würden wir uns freuen, wenn sie mit uns einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren.</p>