

Das [Restaurant Centolire](#) in der Leipziger Straße 125 bietet erlesene italienische Küche in stilvollem Ambiente. Auf der Speisekarte findet sich eine exklusive Auswahl an frisch zubereiteten Antipasti, Pizzen, Pastagerichten und Dolci sowie edle Fisch- und Fleischgerichte.

Köstliche Speisen sowie ein tadelloser, kundenorientierter Service machen das Centolire zu einem der exklusivsten Restaurants in Berlin. Getreu unserem Motto „Italienische Küche steht für Exzellenz auf dem Teller und auch beim Service“ sucht unser professionelles Centolire-Team eine Dame oder einen Herren als

Restaurantleiter (m/w)

Ihre Aufgaben:

- Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufs
- Überprüfung und Sicherstellung der Exzellenz- und Servicestandards für ein exklusives Restaurant
- Führung und Motivation des gesamten Restaurantteams und Anleitung externer Dienstleistungsunternehmen
- Organisation und Strukturierung des Mitarbeitereinsatzes (Personal-, Aushilfen und Urlaubsplanung)
- Sicherstellung eines tadellosen Mis en Place sowie aktive Mitarbeit im Service
- Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften

Ihr Profil:

- Langjährige Erfahrung im F&B- Bereich mit Eignung zum Ausbilder (AEVO)
- Selbstbewusstes Auftreten (erste Führungserfahrung ist von Vorteil)
- Selbstständigkeit und Qualitätsbewusstsein
- Sicheres und professionelles Auftreten sowie kompetenter Umgang mit Stresssituationen
- Fließende Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Tadellose Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Affinität zur italienischen Küche und Kultur

Wir bieten:

- Ein freundliches und fleißiges Team
- Ausgeglichene Work-Life-Balance
- Anspruchsvolle, internationale Kunden und abwechslungsreiche Events
- Weiterentwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir freuen uns sehr auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

HGHI Holding GmbH

z. Hd. Sabine Huth

Persönlich/vertraulich

Mendelssohn-Palais

Jägerstraße 49/50

D-10117 Berlin

Tel.: +49 30 804 984 8 201

hghi-privat@hghi.de

www.hghi.de