

### **Wir suchen!!**

Pünktlich zum Saisonstart ab "Anfang bis Mitte April" suchen wir wieder tatkräftige Unterstützung in

verschiedenen Bereichen unseres Hauses.

### **Wer sind "WIR":**

Ein traditionsreiches, gutbürgerliches, familiengeführtes Hotel in Sommerhausen direkt am Mainufer. Unser Gasthof Hotel Anker wird in 2. Generation der "Füchse" mit Aussichten auf die 3. Generation geführt. Wir legen großen Wert auf Qualität in jedem Bereich unseres Hauses (Gaststätte, Hotel, Biergarten).

### **Wen suchen "WIR":**

Wir suchen motivierte Mitarbeiter in den Bereichen: Restaurantservice, Biergartenküche und

Hotelbereich.

### **Küchenhilfe / Koch für Klein- bzw. Biergartenküche**

#### **Saisonkraft**

**Zeitraum** : ab Anfang Mai bis Ende Oktober

Arbeitszeiten : 5-6 Tage/Woche

120 - 140 Std./montl. ca 30-35 Std./Woche

Beginn: 14.00 Uhr – max. 23.00 Uhr.

#### **Sonstiges :**

Arbeitszeiten werden über ein Zeitkonto festgehalten und dokumentiert.

Sämtliche anfallenden Überstunden werden aufgezeichnet und berücksichtigt.

### **Anfallende Aufgaben im Überblick:**

- Vorbereitung und Zubereitung von Lebensmittelrohprodukten, kalten und warmen Speisen, Soßen, Salat, Dressing, Backwaren.
- Weitergabe der zu bestellenden Lebensmittel und/oder Materialien.
- Leicht verderbliche Waren fachgerecht in den Kühlräumen einlagern und überwachen.
- Fachgerechte Nutzung, Pflege und Reinigung der verwendeten Geräte und Materialien.
- Achten auf Ordnung, Sauberkeit und Hygiene im gesamten Arbeits- bzw. Küchenbereich sowie Einhaltung der HACCP Vorgaben.
- Pfleglicher Umgang mit dem Kücheninventar.
- Einhalten der Sicherheitsvorschriften und Hygienebestimmungen im Aufgabenbereich.
- Mitverantwortlich für die Qualitätseinhaltung von ausgegebenen Speisen.
- Sparsamer und Kostenbewusster Einsatz von Materialien und Lebensmittel.
- Einbringung von Kreativität und neuen Verkaufsideen.
- Vor Schichtbeginn und nach Schichtende kontrollieren der Bestände auf Vollständigkeit.
- Bei betrieblicher Notwendigkeit kann dem Mitarbeiter auch eine andere, seinen Kenntnissen und Fähigkeiten entsprechende Tätigkeit übertragen werden.

### **Service/Theke**

**Saisonkraft**

**Zeitraum** : ab Mitte März/ Anfang April bis Ende Dezember

Arbeitszeiten : 3-4 Tage/Woche

2x am Wochenende : von 10.30 Uhr - ca. 16.30 Uhr oder 16.30 Uhr - ca. 22.30 Uhr

1-2x an Werktagen : von 16.30 Uhr - ca. 22.30 Uhr

**Sonstiges** : Arbeitszeiten werden über ein Zeitkonto festgehalten und dokumentiert.

Alle Überstunden werden aufgezeichnet und berücksichtigt.

**Anfallende Aufgaben im Überblick:**

- X **Reibungsloser Ablauf des Service.**
  
- X **Schnellst- und bestmögliche Befriedigung von Gästewünschen.**
  
- X **Entscheidung über Abteilungsangelegenheiten.**
  
- X **Entgegennahme von Tischreservierungen.**
  
- X **Führung von Verkaufs- und Beratungsgesprächen.**
  
- X **Überprüfung der Speisekarte auf Aktualität, Richtigkeit und Sauberkeit.**
  
- X **Eindecken von Tischen und Tafeln.**
  
- X **Sichere Kenntnisse über die Speisekarte und die Getränkekarte, sowie Tagesangebote und aktuelle Aktionen.**
  
- X **Zubereiten von Getränken.**

- X Durchführen von Getränke- und Speiseservice.**
  
- X Ordnungsgemäße Durchführung von Buchungsvorgängen und Abrechnungformalitäten.**
  
- X Fachgerechte Nutzung, Pflege und Reinigung der verwendeten Geräte und Materialien.**
  
- X Sparsamer und Kostenbewusster Einsatz von Materialien und Lebensmittel.**
  
- X Achten auf Ordnung und Sauberkeit im gesamten Arbeits- bzw. Restaurantbereich sowie Einhaltung der HACCP Vorgaben.**
  
- X Melden von Schäden und Defekten.**
  
- X Einbringung von Kreativität (Speise- und Getränkeangebot, Dekoration) und neuen Verkaufsideen.**
  
- X Schnelle und gastorientierte Behandlung von Reklamationen**
  
- X Vor Schichtbeginn und nach Schichtende kontrollieren der Thekenbestände auf Vollständigkeit.**
  
- X Mitverantwortlich für die Qualitätseinhaltung von ausgegebenen Speisen und Getränken.**
  
- X Bei betrieblicher Notwendigkeit kann dem Mitarbeiter auch eine andere, seinen**

**Kenntnissen und Fähigkeiten entsprechende**

**Tätigkeit übertragen werden.**

**Zimmerdame**

**Saisonkraft**

**Zeitraum** : ab Mitte März/ Anfang April bis ca. Ende Oktober/November

Arbeitszeiten : 4-5 Tage/Woche

80 Std./montl. 20 Std./Woche

Beginn: 8.00 Uhr – max. 15.00 Uhr je nach Auftragslage.

### **Sonstiges :**

Arbeitszeiten werden über ein Zeitkonto festgehalten und dokumentiert.

Sämtliche anfallenden Überstunden werden aufgezeichnet und berücksichtigt.

### **Anfallende Aufgaben im Überblick:**

**X**  **qualitätsgerechte und gründliche Reinigung und Pflege der Gästezimmer, Flure,**   
**der öffentlichen und nichtöffentlichen Bereichen.**



**X□□□ ordnungsgemäße Bestückung der Gästezimmer mit allen notwendigen Materialien und Gästeartikeln.**

**X□□□ Kontinuierliche Zimmerzustandskontrolle**

**X□□□ Kontrolle des Materialverbrauchs.**

**X□□□ Verantwortung für die Einhaltung der Sicherheits- und Hygienevorschriften im Verantwortungsbereich.**

**X□□□ pfleglicher Umgang von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern.**

**X□□□ stets freundlicher und respektvoller Umgang mit Gästen.**

Bei betrieblicher Notwendigkeit kann dem Mitarbeiter auch eine andere, seinen Kenntnissen und Fähigkeiten

entsprechende Tätigkeit übertragen werden.