



Eintrittstermin: Ab sofort, unbefristet

Das LENBACH mit Bar, Restaurant und Gobelinsaal: Die Hochburg der Sünde und der Tempel kulinarischer Leidenschaft! Die denkmalgeschützten Räume, das gehobene Publikum, die glamourösen Events, die feine Küche und die zentrale Lage machen das LENBACH deutschlandweit zu einem der interessantesten Arbeitgeber im Bereich der Gastronomie. Bewerben Sie sich auf unsere freie Stelle und profitieren Sie von unserem Image. Für das LENBACH zu arbeiten wertet Ihre Vita auf und stellt eine ganz besondere Visitenkarte dar. **Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen!**

Barleiter/-in

Sie sollten mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, umfangreiches Fachwissen, außerdem ein hohes Maß an Eigenverantwortlichkeit, Kreativität und Teamgeist mitbringen. Wenn Sie zudem schnell, sauber und flexibel arbeiten können, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Aufgaben:

- Umsichtige Personalführung
- Durchführung von Veranstaltungen bis zu 300 Personen
- Abrechnungskontrolle
- Durchführen der wöchentlichen After Work Parties bis 1.500 Personen
- Erstellung der Getränkekarte sowie der Speisenauswahl in Zusammenarbeit mit der Geschäfts- und Küchenleitung
- Guest-Relation; -Pflege und weiterer Aufbau
- Produktschulungen und Getränkeschulungen für Mitarbeiter der Abteilung
- Monatsangebote erstellen
- Überwachung des mis en place
- Erstellen der monatlichen Inventuren
- Erstellen und Überwachen des Abteilungsbudgets
- Führen und Erstellen der Dienstpläne sowie der Urlaubsplanung
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Eigenständiges Führen der Barabteilung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Email oder per Post an Yvonne Mehrfeld.

Selbstverständlich behandeln wir Ihre Bewerbung vertraulich.

LENBACH Gastronomie GmbH

Ottostr. 6, 80333 München
Tel.: 089/54 91 30 0 - Fax: 089/54 91 30 75

www.lenbach.de
info@lenbach.de