



Eintrittstermin: Ab sofort

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!**

Chef de Rang

Das Ziel der Stelle als Chef de Rang: Zufriedene Gäste sind ihr schönster Erfolg! Sie und Ihre Kollegen schaffen durch die Leidenschaft für Ihren Beruf eine besonders herzliche und freundliche Atmosphäre für unsere anspruchsvollen Gäste.

Ihre Aufgaben:

- Die Sicherung eines reibungslosen und korrekten Services in der jeweiligen Situation.
- Sie sorgen für die vollste Zufriedenheit der Gäste durch ein aufmerksames und standardorientiertes Verhalten, welches von hoher Qualität geprägt ist.
- Sie überzeugen durch Flexibilität und Kreativität.
- Sie sind gerne Gastgeber und übernehmen Verantwortung.

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per Email info@lenbach.de 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