

Über uns

Wir veredeln und verwandeln hochwertige Zutaten zu leckeren Naschereien und Köstlichkeiten. Das Café Pammel, eine Institution für allerfeinstes Konditoren-Handwerk seit 1948. Ein familiengeführtes Unternehmen in 3. Konditoren-Generation, mit einem tollen Team sucht:

Chef de Rang Service im Café (w/m/d)

In der wunderschönen mittelalterlichen Stadt Höxter an der Weser gelegen, liegt direkt am Marktplatz vis à vis der St. Nikolai Kirche das Café Pammel. Mitten in der Natur bietet hier die Kleinstadt alles für Landeier, übersättigte Großstädter und Natursportler. Die Stadt ist Station des bekannten Europaradweges R1 und Weserradweg.

Moderne und Tradition treffen hier aufeinander. Hier wird noch allerfeinste Caféhaus-Tradition gelebt und zelebriert. Selbstgemachte Konfitüren, Gebäck, facettenreiche Torten/ Tartes, Petit Fours, Hochzeitstorten, Brot & Brötchen, Marzipanartikel, Baumkuchen, handwerklich hergestelltes Eis.

Das Café Pammel ist erste Adresse am Platz und Anlaufstelle für feine Gaumen süßen Genusses. Das Café wird auf 2 Etagen betrieben und bietet seinen Gästen bei 120 Außenplätzen und 100 Innenplätzen viel Platz auch für größere Gruppen/Touristen aus dem In- und Ausland.

Was Du bei uns erwartest...

- Ein kleines familiäres lustiges Team von 17 bis 67 Jahre, in dem jeder respektiert wird
- Wir arbeiten alle Hand in Hand und ziehen an einem Strang, um unseren Gästen eine Wohlfühlatmosphäre zu bieten
- Wir lieben unsere Arbeit und holen täglich das Beste aus dem Tag, getreu dem Motto „Carpe Diem“
- Ein angenehmes Wohn- und Arbeitsumfeld mit bezahlbarem Wohnraum mitten in der Natur; die Weser lockt zu täglichen Tagestouren, Hobbies auf dem Wasser oder zu Land
- Kleinstadt Idylle mit viel Fachwerk
- Hier gibt es alles was der Mensch braucht... von Gymnasium, Thermen, Kindergärten und zahlreichen Vereinen bis zu Kunst und Kultur
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Einen Arbeitsplatz in der besten Konditorei Westfalens 2019 und vom Feinschmecker mit zur besten Konditorei in Deutschland prämiert
- Junge, engagierte Chefs, die Ihre Mitarbeiter/innen und Ihre Arbeit wertschätzen
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (kein Teildienst, kein Abendservice) im Rahmen der Öffnungszeiten
- 5-Tage Woche mit 2 Tagen frei, Wünsche werden berücksichtigt, Weihnachten und Neujahr frei, Betriebsurlaub, langfristige Urlaubsplanung
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Personalrabatt
- Detaillierte Einarbeitung, wo auch Fehler gemacht werden dürfen, denn aus Fehlern lernt man am besten!
- Du erhältst die Möglichkeit Ihre berufliche Zukunft im Unternehmen aktiv mit zu gestalten

Was wir von Dir erwarten...

- Du bist vom Typ eher gelassen dennoch konzentriert und behaltst auch zur Kaffee-Kuchen-Time den Überblick, deine Arbeit macht Dir Spaß und ist zugleich Deine Berufung und lebst diese mit Leidenschaft
- Du schaffst es unseren Gästen ein entspanntes Lächeln auf die Lippen zu zaubern und gibst ihnen das Gefühl hier genau zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein
- Du bist von Natur aus ein herzlich warmer, ehrlicher Charakter, sodass sich Gäste bei Dir aufgehoben fühlen.
- Du bist eine kommunikative Persönlichkeit mit guten Manieren, hast ein gepflegtes dezentes Auftreten
- Ordnung und Struktur ist für Dich eine Selbstverständlichkeit
- Du bist Neuem gegenüber aufgeschlossen und stößt auch von Dir aus Veränderungen bzw. Ideen an.

DEIN „Handwerkszeug“:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung im Hotel- oder Restaurantfach (m/w/d) und Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie
- Du verfügst über eine gute Menschenkenntnis und findest auch in jeder Situation den richtigen Ton und die passende Lösung
- Sicherer Umgang mit digitalen Bestellsystemen wie Ordermann
- Du hast einen mittleren bis hohen Qualitätsstandard in gastronomischen Betrieben durchlebt und setzt diesen eigenständig um
- Du hinterfragst ständig Strukturen und Arbeitsweisen und willst diese im Wohle des Gastes optimieren und verbessern
- Professioneller Service, Beratung bei Speisen und Getränkeauswahl; Verkaufsförderung
- Du arbeitest zeitorientiert und effizient
- Kenntnisse über HACCP-Standards und deren sichere Anwendung
- wünschenswert sind gute Englischkenntnisse oder andere Fremdsprachen

Wenn Du deine Lebenszeit und Deine Leidenschaft für dein Beruf bei uns aktiv in unserem jungen Handwerksbetrieb einbringen möchtest, dann begeben wir uns mit uns ZUSAMMEN auf die Reise.

Du hast einen Partner/in, der auch in der Gastronomie tätig ist? Dann kommt doch einfach im Doppelpack.

Dann kommen SIE zu UNS. #einfachmachen! Einfach mal Bewerben.