

## **Commis de Rang m/w/d**

### **ARBEITE MIT UNS**

Der Commis de Rang arbeitet unter Anweisungen und ist verantwortlich für die Vorbereitung des Mise en Place sowie die Durchführung sämtlicher Servicearbeiten. Zu seinen Aufgaben gehört das Decken der Tische und die Verantwortung für die Tischwäsche und ausreichende Besteckreserven.

### **Aufgaben und Verhalten:**

- Bereitstellung des erforderlichen Mis-en-place
- Eindecken von Tischen und Tafeln
- Sichere Kenntnisse über Speisekarte, Getränkekarte, Tagesangebote und Aktionen
- Zubereitung von Getränken
- Durchführung von Getränke- und Speiseservice
- Ordnungsgemäße Durchführung von Buchungsvorgängen und Abrechnungformalitäten
- Fachgerechte Nutzung, Pflege und Reinigung der Geräte und Materialien
- Sparsamer und kostenbewusster Einsatz von Geräten und Materialien
- Achten auf Ordnung und Sauberkeit im Arbeits- und Restaurantbereich
- Melden von Schäden und Defekten
- Schnelle und gastorientierte Behandlung von Reklamationen
- Fremdsprachenkenntnisse

- Koordination des eigenen Restaurantbereichs für reibungslosen Ablauf
- Verantwortung über gesetzte Standards
- Teilweise Gästebetreuung
- Einhaltung betriebsintern definierter Standards
- Allgemeine Disziplin und Pünktlichkeit
- Korrektes und unaufdringliches Erscheinungsbild sowie ruhiges Auftreten
- Optimierung und Weiterentwicklung aller Restaurantbereiche
- Beachtung aller betrieblichen Sorgfaltspflichten gegenüber dem Betriebseigentum wie Geräten und Mobiliar

## **Was wir von Ihnen erwarten:**

- Ausbildung in Gastronomie oder Hotelgewerbe
- Belastbarkeit
- Organisationstalent
- Zuverlässigkeit
- Fähigkeit auf Menschen einzugehen
- Kommunikationsfähigkeit
- Unternehmerisches Denken
- Pflege der kollegialen Zusammenarbeit
- Diplomatisches Geschick, auch im Umgang mit Kollegen
- Beachtung der betrieblichen Ordnungs- und Sicherheitsvorschriften
- Absolute Kundenzufriedenheit anstreben
- Positive Wahrnehmung des Restaurants durch Kunden
- Koordination der Arbeitsstationen und der Mitarbeiter
- Beratende Funktion zu Speisen und Getränken

- Aufnahme von Bestellungen
- Persönliche Kompetenzen: Organisationstalent, Zuverlässigkeit, Einfühlungsvermögen, Kenntnisse in der Küche

**BEWIRB DICH: [bewerbung@essenza-berlin.com](mailto:bewerbung@essenza-berlin.com)**

**Anstellungsart:** Vollzeit

**essenza Restaurants – Personalabteilung**

Kollhoff-Tower  
Potsdamer Platz 1  
10785 Berlin