

Die Maya mare GmbH & Co. KG, ein Tochterunternehmen der Stadtwerke Halle GmbH mit ca. 140 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sucht zur Verstärkung ihres Teams zum nächstmöglichen Zeitpunkt und befristet bis zum 31. Mai 2020 einen

Mitarbeiter Gastronomie (m/w/d)

in Teilzeit mit einer wöchentlichen Arbeitszeit von 30 Stunden.

Im mexikanischen Bade- und Saunaparadies Maya mare werden sommerliches Vergnügen und Entspannung groß geschrieben. Es herrschen tagein, tagaus tropische 30 Grad. Das Spaßbad ist mit vier Großrutschen, Sprudelliegen, Whirlpools und einer weitläufigen Flusslandschaft ausgestattet. Familien mit Kleinkindern freuen sich über eine Kindererlebniswelt zum Planschen und Spielen. Erholungssuchende kommen im Sauna- und Wellnessbereich im mexikanischen Kolonialstil auf ihre Kosten. Im hauseigenen Fitnessclub Viva mare können Besucher ein umfangreiches, gesundheitsorientiertes Trainings- und Wellnessangebot nutzen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen daher auf einen kundenorientierten Service, der Besuchern keine Wünsche offen lässt.

Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet sowie eine verantwortungsvolle Tätigkeit. Eine kollegiale und vertrauensvolle Zusammenarbeit und ein gutes Betriebsklima sind uns wichtig. Die Vergütung der Stelle erfolgt tariflich. Als Mitarbeiter (m/w/d) unseres Unternehmens genießen Sie weitere besondere Vorteile, wie z. B. Mitarbeiterangebote, Jobticket, betriebliche Gesundheitsförderung und noch viele mehr.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Erledigung aller anfallenden Service- und Tresenarbeiten im Gastronomiebereich (Bad, Selbstbedienungsbereich, Saunabar) im Rahmen einer hohen Servicequalität,
- Abkassierung der Kundschaft in den Gastronomiebereichen,
- Erledigung aller anfallenden Arbeiten im Küchenbereich,
- fachgerechte Bedienung und Pflege aller Geräte in der Gastronomie,
- Herstellung und Zubereitung von Speisen, Wellnessgetränken und Cocktails lt. Angebot,
- Verantwortlichkeit für die Erzielung eines optimalen Wareneinsatzes,
- Unterstützung bei der Warenannahme und -verräumung nach HACCP-Vorgaben,
- Zuständigkeit für Sauberkeit und Ordnung im gesamten Gastronomiebereich einschließlich der Terrassen (Durchführung von Reinigungsarbeiten),
- Unterstützung bei der Inventuraufnahme,
- Verantwortlichkeit für die Umsetzung der HACCP-Richtlinien,
- gewissenhafte Führung von Betriebstagebüchern und der HACCP-Dokumentation,
- Durchführung von Kennzeichnungen nach Rechtsvorschriften (z. B. Zusatzstoffe und Allergene),
- Übernahme des Telefondienstes im Wellnessbereich,
- Einarbeitung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Auszubildender im Gastronomiebereich.

Unsere Anforderungen an Sie:

- abgeschlossene Ausbildung in einem gastronomischen Beruf wünschenswert,
- dem o. g. Aufgabengebiet angemessene Berufserfahrung wünschenswert,
- gültiges Gesundheitszeugnis,
- Bereitschaft zu Schichtdienst sowie Wochenend- und Feiertagsarbeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann bewerben Sie sich unter www.karriere.swh.de.