



## **Chef de Rang**

### **Einleitung:**

Der Beef Grill Club bei Hasir steht für authentische Steaks sowie Dry Age Beef gereift in einem eigens konzipiertem Reifeschrank. Wir arbeiten mit offener Showküche, dies bietet Einblick in die frische Zubereitung der großen Speisenauswahl welches jeden Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

### **Aufgaben:**

- Optimale und fachgerechte Beratung, Betreuung & Bedienung der Gäste
- Erledigt alle anfallenden Arbeiten, die für die bevorstehende Serviceperiode nötig sind
- Erstellt und kontrolliert seine Tagesabrechnung nach den vorgegebenen Richtlinien
- Kontrolliert seine Station auf Sauberkeit und Vollständigkeit vor dem Service
- Ist verantwortlich für die Einhaltung aller Standards

**Profil:** Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie, mind. 4 Jahre Berufserfahrung, davon 1 Jahr in einer vergleichbaren Position

- Hohes Maß an Auffassungsgabe
- Stark kommunikativ
- Selbstbewusstes Auftreten
- Stark in Verkaufsgesprächen
- Kundenorientiert
- Zielbewusst
- Teamfähig
- Führungsqualitäten

**Kontakt:** [humanresources@hasir.de](mailto:humanresources@hasir.de)

### **Unternehmenstext:**

Die Hasir Group steht seit 30 Jahren für türkische Esskultur in Berlin und ist eine in der Berliner Gastronomie-Szene etablierte und expandierende Gastronomiegruppe, welche mit 250 Mitarbeitern an 16 Standorten vertreten ist. Zu unseren sechs türkischen Restaurants gehören drei Beef Grill Club's by Hasir, drei Hasir-Burger und vier italienische Restaurants.