



Die CAPITAL CATERING GMBH ist als eines der größten Berliner Catering Unternehmen zuständig für die gastronomische Betreuung sämtlicher Veranstaltungen auf dem Messegelände Berlin, im Palais am Funkturm und im Funkturm-Restaurant. Ferner gehören externe Caterings in und um Berlin zu den Aufgaben der Gesellschaft. Die Capital Catering GmbH ist ein Unternehmen der Messe Berlin Gruppe.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen engagierten

Oberkellner (m, w, d)

Start: sofort

Beschäftigungsart: unbefristet, Vollzeit (38,0Std./Woche)

Auf Sie warten interessante und anspruchsvolle Aufgaben, die ein hohes Maß an Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit, aber auch Teamkompetenz erfordern. Die Gesellschaft hat das gesamte Spektrum an gastronomischen Leistungen zu erfüllen.

Ihre Kernaufgaben:

- Koordinierung und Kontrolle der Beschäftigten im Servicebereich
- Sorge tragen für einen reibungslosen Serviceablauf im zugeteilten Bereich verantwortlich für ein ordentliches und sauberes Erscheinungsbild der Restaurants
- und Selbstzahlerstände sowie für die Einhaltung der Hygienevorschriften und der Vorschriften des Lebensmittelrechts im zugeteilten Bereich
- Einweisung, Anleitung und Überwachung des unterstellten Personals hinsichtlich des äußeren Erscheinungsbildes, des Arbeitseinsatzes sowie ggf. einer ordnungsgemäßen kaufmännischen Abrechnung nach den internen Richtlinien während der Veranstaltungen
- Unterstützung der Personaldisposition, Rechnungserstellung mittels des Veranstaltungsprogramms BankettProfi, als Dokumentations- und Informationssystem des operativen Bereichs

Sie benötigen:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurantfachmann/-frau o. ä.
- mehrere Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie in ähnlicher Position; möglichst in der Durchführung von Veranstaltungen mit bis zu mehreren hundert Personen
- gute EDV-Kenntnisse (MS Office, ggf. BankettProfi)
- kostenbewusstes Arbeiten
- Registrierkassenkenntnisse inkl. einer ordnungsgemäßen kaufmännischen Abrechnung
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, guter sprachlicher Ausdruck
- gute Englischkenntnisse sind wünschenswert
- Fähigkeit Mitarbeiter zu motivieren, anzuleiten und zu führen
- gepflegtes äußeres Erscheinungsbild
- gute Umgangsformen

- Verantwortungsbewusstsein, Durchsetzungsvermögen, Entscheidungsfreudigkeit, Organisationstalent, Flexibilität, Belastbarkeit
- Bereitschaft zur Nacht-, Schicht-, Sonn- und Feiertagsarbeit
- Führerschein B / C1 (Kl. III) ist wünschenswert

Was wir bieten:

- eine spannende und vielfältige Position, in der Sie Verantwortung übernehmen
- ein kommunikatives Arbeitsumfeld mit netten aufgeschlossenen Kolleg*innen
- tarifliche Entlohnung gem. Dehoga Entgelt- und Manteltarifvertrag
- flexible Arbeitszeiten
- attraktive Prämienregelungen
- vergünstigtes BVG-Firmenticket sowie einen Zuschuss in Höhe von € 30,00 zum Firmenticket
- kostenfreier Zugang zu hauseigenen Messen mit bis zu 3 weiteren Personen
- kostenlose und abwechslungsreiche Mitarbeiterverpflegung, Getränke und Kaffeespezialitäten
- ein aktives betriebliches Gesundheitsmanagement mit vielen Präventionsangeboten
- Betriebssport und Sozialberatung
- Weihnachtsfeiern und Sommerfeste

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

Capital Catering GmbH
Personalabteilung, Frau Ivia Tietz
Messedamm 22, 14055 Berlin

E-Mail: personal@capital-catering.de
www.capital-catering.de

