

Tjener til Royal Oak Resort i Jels

Er du god til mennesker, trives du med god service, og kan du bevare overblikket, når der kommer fart på? Så er det måske dig, vi søger til Restaurant Royal Oak.

Hos Royal Oak kommer vores gæster blandt andet til frokost og middag, efter en runde golf eller for at holde selskab. Her er godt værtskab og den personlige kontakt en vigtig del af oplevelsen.

Som tjener bliver du derfor ikke bare den, der serverer mad og drikke. Du er med til at skabe den stemning og oplevelse, der får vores gæster til at føle sig velkomne og have lyst til at komme igen.

Din hverdag hos os

Du bliver en del af et hold, hvor vi hjælper hinanden og sammen sørger for, at gæsterne får en god oplevelse. Hverdagen er varieret og kan både byde på rolige formiddage, almindelig restaurantservice og travle aftener.

Dine vigtigste opgaver bliver at:

- tage godt imod vores gæster og yde nærværende service
- servere mad og drikke i restaurant, lounge og på terrassen
- klargøre, dække op og sørge for, at restauranten er klar til gæsterne
- hjælpe med lettere bararbejde
- samarbejde med køkkenet og resten af teamet

Hvem er du?

Du behøver ikke være uddannet tjener, men vi forventer, at du har erfaring fra fx restaurant, café eller hotel.

Vi forestiller os, at du:

- kan lide at give gæster en personlig og imødekommende oplevelse
- har blik for god service og de små detaljer
- bevarer overblikket, når tempoet stiger
- er fleksibel i forhold til arbejdstider
- bidrager til et godt samarbejde og hjælper, hvor der er brug for det

Et job med gode oplevelser omkring dig

Royal Oak ligger i naturskønne omgivelser ved Jels. Restauranten er en del af et resort med blandt andet golf, selskaber og andre aktiviteter, så du møder mange forskellige gæster og arbejdsdagen kan variere.

Du får oplæring i vores rutiner, menukort og serviceniveau og bliver en del af et team, hvor kvalitet, samarbejde og gode gæsteoplevelser er i centrum.

Klar til at blive en del af holdet?

Vil du vide mere om jobbet, er du velkommen til at kontakte Hasse Bonde-Sterup på telefon 20 46 40 56.

Lyder jobbet som noget for dig? Så send dit CV via ansøgningsknappen senest 25. oktober.

Vi gennemgår ansøgningerne og inviterer til samtale løbende.