



Stellenbeschreibung Restaurantleiter (m/w/d) Muster

Sie benötigen einen kompetenten Restaurantleiter für Ihren Betrieb? Dann sollten Sie eine passende Stellenbeschreibung aufsetzen. Hierfür stellen wir Ihnen im Folgenden eine Stellenbeschreibung Vorlage zur Verfügung.

Titel

Wählen Sie einen passenden Titel. Ergänzen Sie diesen mit detaillierten Anforderungen falls nötig.

- Restaurantleiter (Einstiegsposition)
- Restaurantleiter (Vollzeit)
- Restaurantleiter
- Spezialist für Gastronomie

Unternehmensbeschreibung

Stellen Sie hier Ihren Betrieb vor. Überzeugen Sie die potentiellen Kandidaten von Ihrer Unternehmenskultur. Und bedenken Sie stets, dass bereits ein kurzer Text unter Umständen der erste Kontakt zwischen Ihnen und einem möglichen Kandidaten ist.

Aufgaben

Machen Sie als Personalchef oder Personalverantwortlicher für die Stellenbeschreibung eine Liste aller Aufgaben und Skills, die ein Wunschkandidat zu erfüllen hat. Das könnte so aussehen:

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir für unser Restaurant einen kompetenten und erfahrenen Restaurantleiter, der folgende Aufgaben bewältigt:

- Leitung des Restaurants
- Personalführung
- Erstellung von Menüs
- Planung und Durchführung von Bestellungen
- Eventplanung

Anforderungen an die Bewerbenden

Machen Sie in diesem Abschnitt deutlich welche Anforderungen und Erwartungen Sie an einen Bewerber haben. Zum Beispiel:

Fähigkeiten, die Sie für die Stelle als Restaurantleiter qualifizieren und die wir von Ihnen erwarten:

- Ausbildung im Bereich Gastronomie
- Nachweisliche Erfahrung in einer ähnlichen Stellung
- Organisationstalent
- Hohe Belastbarkeit
- Planungsgeschick
-

Gerne würden wir eine Person einstellen, die sich selbst als Multi-Tasker bezeichnen kann und die sich im Interesse der Firma zuverlässig engagiert.

Vorteile / Was bietet das Unternehmen

In diesem Abschnitt der Stellenbeschreibung geht es darum Ihren Betrieb ins richtige Licht zu rücken. Locken Sie mögliche Kandidaten daher mit den Vorzügen an, die eine Zusammenarbeit in Ihrem Hause mit sich bringt. Hier ein Beispiel:

Was Sie von uns erwarten können:

- Eine facettenreiche Tätigkeit
- Ein modernes Restaurant
- Raum für eigene Entscheidungen und Kreativität
- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Ein funktionierendes Team

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Postadresse

E-Mail

Wir freuen uns darauf Sie in unserem Team willkommen zu heißen.

| Job-Typ: Restaurantleiter

Was ist ein Restaurantleiter?

Ein Restaurantleiter führt ein Restaurant in puncto Personal und Organisation. Er oder sie ist für den reibungslosen Ablauf eines Gastronomiebetriebs verantwortlich. Dabei übernimmt ein Restaurantleiter unterschiedlichste Aufgaben.

Was sind die Aufgaben eines Restaurantleiters?

Ein Restaurantleiter führt das Personal eines Betriebs, erstellt Menüs, plant den Einkauf und die Lagerung von Waren, steuert jegliche Abläufe innerhalb des Restaurants und entwickelt passende Strategien, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten.

Wie hoch ist das Gehalt eines Restaurantleiters?

Das Gehalt eines Restaurantleiters ist abhängig von der Ausbildung und der beruflichen Erfahrung, sowie der Größe eines Restaurants. Im Durchschnitt verdient ein Restaurantleiter in Deutschland € 2.500 monatlich.