

Stellenausschreibung bei der Arbeitskammer des Saarlandes

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt für unser Restaurant in unserem Bildungszentrum in Kirkel eine

Servicekraft (m/w/d) in Teilzeit

Warum möchten Sie für uns arbeiten? Weil wir:

- ein stabiles und sicheres Beschäftigungsverhältnis im öffentlichen Dienst bieten,
- außerdem geregelte Arbeitszeiten und ein elektronisches Zeiterfassungssystem haben – jede Minute wird gezählt,
- keine Teildienste haben,
- den TV-L (Tarifvertrag für den öffentlichen Dienst der Länder) anwenden, danach richten sich auch Eingruppierung, Urlaubsansprüche, Zeitzuschläge und vieles mehr,
- feste Schließtage an Brücken- und Feiertagen haben,
- Weihnachten und Silvester mit unseren Familien und Freunden verbringen,
- ein gut zu planendes Geschäft haben – denn wir sind nur für unsere Seminar-/Tagungs-/Schulungs- und Kongressgäste da.

Darf's noch mehr sein?

- auf Sie freut sich ein freundschaftliches, humorvolles und agiles Team aus vielen Nationalitäten, in dem man sich gegenseitig unterstützt und voneinander lernt,
- wir bieten Ihnen vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten durch individuelle Qualifizierungsmaßnahmen,
- wir achten auf gesunde und ausgewogene Mahlzeiten für unsere Gäste und Mitarbeiter,
- Arbeiten in der eigenen Arbeitsuniform – mit Ihrem Namen versehen, dann kann auch in der Reinigung nichts verloren gehen.

So sieht Ihr Tag aus:

- Sie sind für das leibliche Wohl unserer Gäste zuständig:
 - beim Frühstück,
 - beim Mittagessen,
 - beim Abendessen,
 - bei Sonderveranstaltungen.
- Hierfür bereiten Sie den Gastraum vor und servieren das Essen und die Getränke,
- Sie stellen in den Seminarräumen die Getränke bereit, stellen den Verbrauch fest und verbuchen diesen,
- Sie bereiten die Kaffeestationen vor und kontrollieren diese regelmäßig,
- Sie unterstützen bei der Durchführung von Inventuren,
- Sie führen im Restaurant Reinigungsarbeiten durch,
- Sie gehen sicher und verantwortungsbewusst mit allen dafür notwendigen Utensilien und Materialien um,
- Sie achten auf Hygiene und Sauberkeit nach HACCP.

Was erwarten wir von Ihnen?

- eine langjährige Berufserfahrung im Service, im Idealfall eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurantfachfrau/-mann oder Hotelfachfrau/-mann,
- Grundkenntnisse HACCP (Hygieneverordnung),
- gute Kommunikationsfähigkeit,
- Engagement und Lernfähigkeit, Bereitschaft zur ständigen Weiterbildung,
- Organisationsfähigkeit, Flexibilität und Stressfähigkeit,
- Zuverlässigkeit und Leistungsbereitschaft,
- Teamfähigkeit und Kollegialität.

Der tägliche Arbeitseinsatz erfolgt grundsätzlich nach Dienstplänen, die wöchentlich erstellt werden. Der Einsatz erfolgt hauptsächlich im Restaurant, kann nach Bedarf auch in unserem Bistro oder in der Dienststelle der Arbeitskammer in Saarbrücken erfolgen. Die wöchentliche Arbeitszeit beträgt 19,75 Stunden.

Die Eingruppierung erfolgt nach Entgeltgruppe EG3 TV-L. Es handelt sich um eine unbefristete Beschäftigung. Bewerbungen von schwerbehinderten Menschen sind ausdrücklich erwünscht und werden im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen bevorzugt berücksichtigt.

Sie sind interessiert und möchten sich der Herausforderung stellen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, die Sie uns bitte vollständig zusammengefasst in einem Dokument als PDF-Datei ausschließlich per E-Mail senden, und zwar an:

bewerbung@arbeitskammer.de

Sie haben Fragen? Gerne können Sie sich an den zuständigen Kollegen für Bewerbungsmanagement bei der Arbeitskammer des Saarlandes wenden:

Philipp Klein, Tel: (0681) 4005 207

Mit der Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen erklären Sie sich mit der Speicherung und Verarbeitung Ihrer persönlichen Daten im Rahmen des Bewerbungsverfahrens einverstanden.

Die allgemeinen Datenschutzhinweise für den Umgang der Arbeitskammer mit Ihren Daten haben wir für Sie auf unserer Website bereitgestellt. Sie finden Sie unter www.arbeitskammer.de/bewerbung im rechten Randbereich. Dort erfahren Sie auch, wie Sie Ihre Rechte zum Datenschutz geltend machen können. Zur Bearbeitung der Bewerbung werden Ihre personenbezogenen Daten unter Beachtung der EU-Datenschutzgrundverordnung. (EU-DSGVO) ausschließlich für den Zweck dieses Verfahrens verarbeitet und genutzt. Ihre persönlichen Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben.