



Urlaub wie ich ihn mag

F&B Manager/in

Ihr Aufgabengebiet:

- Einführung, Ergänzung und Überwachung von Standards für alle F&B-Outlets
- Mitarbeiterführung
- Planung und Durchführung von regelmäßigen Mitarbeiterschulungen
- Planung, Durchführung sowie Dekoration von Themenbuffets
- Entwicklung und Überwachung von Service-Standards
- Kontrolle und Planung des Warenein- und ausgangs in Abstimmung mit dem Küchenchef und Zentraleinkauf
- Kalkulation, Inventur und Budgetvorbereitung
- Kost-Controlling für alle F&B-Outlets
- Planung der Dienst- und Urlaubspläne
- Enge Zusammenarbeit mit der Direktion und überschrittenen Abteilungen
- Aktive Mitwirkung an einer positiven Atmosphäre innerhalb des Club-Teams
- Teilnahme an regelmäßigen Teammeetings
- Pflege des Gästekontaktes und Ansprechpartner für die Gäste
- Sicherstellung einer hochwertigen Umsetzung der ausgeschriebenen Angebote

Arbeitsbeginn: ca. Mitte Mai

Ihr Anforderungsprofil:

- Solide Grundausbildung (Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachschule)
- Mehrjährige Berufserfahrung, vorzugsweise in der Ferienhotellerie mit AI-Angebot
- Führungsstärke, Zielstrebigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit
- Sehr gute Deutsch- sowie Spanischkenntnisse
- Teamfähigkeit, Organisationsgeschick und Belastbarkeit
- Serviceorientiertes und kostenbewusstes Handeln

Gern stehen wir Ihnen im Vorfeld für Fragen zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige schriftliche Bewerbung per Email an:

Matthias Amend
matthias.amend@clubcalapada.com
Tel.: +34 971 33 08 86

José López
jose.lopez@clubcalapada.com
Tel.: +34 971 33 08 86