

SARATZ



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir dich als

F&B Manager (m/w/d)

Das traditionsreiche 4-Sterne Hotel Saratz in Pontresina ist elegant, aber familiär, modern und doch charmant – und in der Kombination von Alt und Neu verströmt es vor allem eins: Atmosphäre. Hier vereinen sich modernes Lebensgefühl mit Engadiner Hoteltradition, Grandezza mit Design, Natur mit Architektur. Wir sind das Gate zu einem Erlebnis mit hohem Naturbezug. Das Saratz ist mitten in der Natur. Grand Nature Saratz, das sind offene Räume, in denen Menschen (nicht nur Gäste) mit der Natur und anderen Menschen in Beziehung treten können.

92 Zimmer (Junior Suiten, Familien- und Doppelzimmer), ein Jugendstilrestaurant sowie ein Fondue- und Raclettestübli, eine Hotelbar, das PROVISORI mit Rezepten aus Italien und Graubünden, Hallenbad, Sarazenenbad mit Hamam, beheizter Aussenpool mit Snack-Café und Grill, Spielparadies und 35'000 m² herrliche Parklandschaft bieten unseren Gästen das Wesentliche im Überfluss. Das Hotel Saratz ist auch ein perfekter Ort für Hochzeiten, Familienfeste und Business-Events. Dank der engen Kooperation mit dem Kultur- und Kongresszentrum Rondo in Pontresina sind auch grössere Events möglich und werden nach dem Motto «alles aus einer Hand» vom Hotel organisiert.

Deine Aufgaben

- Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf im Restaurant, dem PROVISORI, der Bar, sowie Room Service
- Aktive Betreuung und Unterstützung in allen Restaurants und Bankett
- Führung und Motivation der Mitarbeiter
- Enge und professionelle Zusammenarbeit mit anderen Abteilungsleitern
- Verantwortung für den Einkauf (Food und Non-Food)
- Kontrolle aller Warenbestände, Pflege des Kassensystems und Auskostung
- Kostenüberwachung, Preispolitik, Ausführung von administrativen Arbeiten und Statistiken
- Lagerbewirtschaftung, Kontrolle des Inventars
- Menükarten schreiben und gestalten
- Verantwortlich für Getränkeausgaben am Morgen und Abend für alle Outlets
- Gute Zusammenarbeit und Kommunikation zwischen den einzelnen Abteilungen
- Überwachung von Ordnung und Sauberkeit
- Verantwortlich für die Konzeption und Umsetzung des F&B Konzepts
- Einhaltung der Saratz Standards

Dein ideales Profil

- Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie/ Gastronomie mit Erfahrung in einer gleichen oder ähnlichen Position von Vorteil
- Hohes gastronomisches sowie betriebswirtschaftliches Fachwissen
- Organisationstalent, exakte, effiziente und zuverlässige Arbeitsweise
- Teamplayer mit hoher Sozialkompetenz
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten inkl. Wochenend- und Abenddiensten
- Gute EDV-Kenntnisse
- Sprachen: Deutsch und/oder Englisch, jede weitere Sprache wie Italienisch von Vorteil

Unser Angebot

- **Einen Arbeitsplatz in einer Region mit hohem** Freizeitwert und guter Lebensqualität
- Weiterbildungsmöglichkeit
- Unterkunft und Verpflegung
- Diverse Mitarbeitervergünstigungen wie beispielsweise Hotelübernachtungen

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann sende uns deine aussagekräftigen und vollständigen Unterlagen an jobs@saratz.ch.

Bei Fragen oder weiteren Informationen steht dir unser HR-Team unter +41 81 839 46 00 gerne zur Verfügung.

PONTRESINA