



Im Jahr 1991 eröffnete Frank Rosin mit gerade einmal 24 Jahren das Restaurant Rosin in seiner Heimat Dorsten. Das Restaurant Rosin ist ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen. Der herzliche und kompetente Service - unter der Leitung von Maître Jochen Bauer - in Verbindung mit feiner Tischkultur und eleganter Einrichtung schaffen im Restaurant Rosin eine private Atmosphäre, in der sich die Gäste rundum wohl fühlen. Abgerundet wird das Genusserlebnis durch die umfangreiche Weinkarte von Chef-Sommelière Susanne Spies (Sommelière des Jahres 2004) - sie schafft eine perfekte Symbiose zur kreativen Küche des Restaurant Rosin.

**WIR SUCHEN AB SOFORT FREUNDLICHE/-N**

## **Service Mitarbeiter/-in**

mit Lust auf Sterne-Gastronomie (Gelernte/-er Refa, Hofa oder auch Quereinsteiger).  
Aufgabenbereich ist der Service im täglichen à-la-carte-Geschäft, Mise en Place, Reservierungsannahme, Speisen- und Weinservice, Gästebetreuung und eventuell Veranstaltungsassistenz bei Caterings.

### **IHR IDEALPROFIL**

- freundliches, sicheres und gepflegtes Auftreten
- kontaktfreudiger und charmanter Umgang mit Gästen und Kollegen
- verantwortungsbewusst und zuverlässig
- selbständiges, gewissenhaftes Arbeiten und Organisieren in einem dynamischen, jungen Team
- Freude an der Arbeit gepaart mit Teamgeist

### **WIR BIETEN**

- Geregelte Arbeitszeiten von Dienstag bis Samstag ab Nachmittag 14.00 Uhr, bei Bedarf auch früher, Sonntag und Montag sind unsere Ruhetage (Ausnahmen möglich)
- Feste Urlaubszeiten: im Sommer und Winter (3 Wochen / 2 Wochen)
- Wir zahlen über Tarif und bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten (nach Qualifizierung)
- Ein sehr gutes Betriebsklima

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche, aussagekräftige Bewerbung per Post oder auch per E-Mail. Gerne steht Ihnen Jochen Bauer bei Rückfragen auch persönlich unter [j.bauer@frankrosin.de](mailto:j.bauer@frankrosin.de) zur Verfügung.