

Barmanager*in (m/w/d)

Vollzeit // Standort: Aschheim bei München

Die THE DUKE Destillerie produziert seit 2008 handgefertigte Spirituosen aus rein biologischen Rohstoffen in bester Qualität und ist damit über die Stadtgrenze Münchens hinaus bekannt. Unsere Manufaktur mit hauseigener THE DUKE Bar befindet sich in einem idyllischen Backsteingebäude in Aschheim.

Für unsere THE DUKE Bar mit ca. 30 Innen- und 20 Außensitzplätzen suchen wir eine kompetente, charmante und motivierte Persönlichkeit, um eigenverantwortlich die Philosophie und Spirituosen unseres Unternehmens zu repräsentieren und unseren Gästen eine einzigartige Zeit zu bereiten.

Das ist Dein Aufgabenbereich:

- Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf in unserer Bar
- Fachliche und disziplinarische Leitung unseres Bar-Teams
- Professionelle Beratung und Betreuung unserer Gäste
- Fachgerechte Zubereitung von Cocktails, Fizzes, Sours, Mix- und Heißgetränken
- Mitgestaltung und Weiterentwicklung des Barkonzepts
- Schulung und Einweisung neuer Barmitarbeiter und Aushilfen
- Sicherstellung der Einhaltung unserer Hygienevorschriften und Qualitätsstandards
- Mitentwicklung des Bar-Konzeptes und kreative Gestaltung der Barkarte
- Aktives Arbeiten an der Bar & im Service

Das wünschen wir uns von Dir:

- Du liebst Gin – speziell von THE DUKE!
- Du bist motiviert und engagiert, hast eine Hands-on Mentalität, bist positiv, proaktiv und strukturiert und arbeitest gerne eigenverantwortlich in einem wachsenden Unternehmen
- Du hast mehrjährige Erfahrung als Bartender in der Hotellerie oder Gastronomie und ein umfangreiches Fachwissen
- Du bist flexibel und belastbar und behältst auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf
- Du hast ein Gespür für neue Trends und bist Deiner Zeit immer einen Schritt voraus
- Du sprichst fließend Deutsch und Englisch und hast herausragende Gastgeberqualitäten
- Du hast einen Führerschein Klasse B

Das bieten wir Dir:

- Eine gehobene Bar mit entspannten Öffnungszeiten, in der du dich verwirklichen kannst
- Du hast maßgeblichen Einfluss auf die „Story“ von THE DUKE durch kurze Entscheidungswege
- Entwicklungsmöglichkeiten, regelmäßige Mitarbeitergespräche und gelebte Feedbackkultur
- Eine entspannte Teamkultur mit motivierten Kollegen
- Du musst Dir nie wieder Sorgen um den Bestand Deiner Hausbar machen

Deine Bewerbung:

Die genannten Aspekte treffen genau auf Dich zu? Dann freuen wir uns über Deine Bewerbung. Bitte sende uns Deinen Lebenslauf und schildere Deine persönliche Motivation unser Team zu unterstützen.

Bitte sende Deine Bewerbungsunterlagen unter Angabe eines nächstmöglichen Eintrittsdatums, sowie Deiner Gehaltsvorstellung an Charlotte Fronk, cf@theduke-gin.de

Wir freuen uns auf Dich!