

Manager Gastronomii / Ścieżka rozwoju do Dyrektora Hotelu

Zamek Łeba | Restauracja Neptun

Kim jesteśmy

Zamek Łeba to butikowy obiekt i restauracja mieszczące się w zabytkowym obiekcie z 1907 roku, położonym bezpośrednio przy plaży, w otoczeniu lasów i Słowińskiego Parku Narodowego. Obiekt został wyróżniony Kluczem Michelin, co potwierdza najwyższe standardy jakości i doświadczenia gościa.

Restauracja Neptun to elegancka, kameralna przestrzeń oparta na europejskiej kuchni klasycznej, sezonowości i jakości produktu. Nie jesteśmy fine diningiem w sensie technicznym, naszym wyróżnikiem jest najwyższy poziom serwisu, kultury gościnności i pracy z detalem. Kuchnia i karta win powstają we współpracy z właścicielami, według spójnej, długofalowej wizji.

Szukamy osoby, która uporządkuje i poprowadzi gastronomię operacyjnie, a w dalszym etapie może objąć szerszą rolę Dyrektora Hotelu.

Rola i zakres odpowiedzialności

To stanowisko nie jest tylko „managerem sali”. To rola dla osoby, która chce brać realną odpowiedzialność za ludzi, standard i organizację pracy.

Twoje zadania:

- codzienne nadzorowanie pracy sali restauracyjnej i barowej,
- zarządzanie zespołem FOH: onboarding, szkolenia, grafiki, motywowanie, egzekucja standardów,
- ścisła współpraca z kuchnią oraz właścicielami obiektu,
- współpraca przy organizacji eventów i wydarzeń specjalnych,
- dbanie o spójność komunikacji, jakości serwisu i doświadczenia gościa,
- kontrola dokumentacji, magazynów, BHP i procesów,
- analiza wyników, upselling, praca nad rentownością bez utraty jakości,
- rekrutacja zespołu (w razie potrzeby),
- praca operacyjna: **również wieczorami, w weekendy i w sezonie.**

To rola dla osoby, która potrafi być obecna na sali, a nie tylko „zarządzać zza biurka”.

Kogo szukamy

To ogłoszenie jest dla Ciebie, jeśli:

- masz minimum 3–5 lat doświadczenia na stanowisku managera gastronomii, head waitera lub podobnym,
- znasz standardy obsługi premium i pracy front-of-house,
- rozumiesz, że w kameralnym, sezonowym obiekcie nie ma wolumenu, ale jest odpowiedzialność,
- potrafisz budować autorytet bez krzyku i chaosu,
- umiesz pracować z zespołem, w którym część osób jest związana z miejscem od lat,
- znasz wino i potrafisz sprzedawać,
- komunikujesz się swobodnie po angielsku (niemiecki mile widziany),
- jesteś dyspozycyjny/a i świadomy/a, że gastronomia to nie praca 8–16,
- szukasz stabilnej współpracy na lata: częste zmiany pracy będą traktowane jako sygnał ostrzegawczy,
- posiadasz referencje z kontaktami do poprzednich pracodawców (warunek konieczny).

To nie jest rola dla osób, które:

- szukają dużego wolumenu i „akcji”,
- chcą zmieniać koncept zamiast pracować z istniejącą wizją,
- nie lubią pracy operacyjnej,
- traktują stanowisko wyłącznie jako etap przejściowy.

Co oferujemy

- wynagrodzenie brutto: 10 000 – 15 000 zł (w zależności od doświadczenia),
- premia od zysku – 2% od wypracowanej nadwyżki,
- realną ścieżkę rozwoju w kierunku Dyrektora Hotelu,
- umowę o pracę lub kontrakt B2B,
- pomoc w zakwaterowaniu,

- udział w napiwkach,
- kartę paliwową,
- pracę w unikalnym, prestiżowym miejscu z wyraźną wizją i wysokimi standardami.

Jak aplikować

Prosimy o przesłanie CV **wraz z krótkim opisem doświadczeń** oraz **referencjami na barbara.latomska@zamekleba.pl**. Jeśli nie masz referencji lub nie jesteś gotowy/a na rozmowę o stabilnej współpracy, prosimy nie aplikować.