

https://www.nationalparklodge.at/?post_type=jobs&p=22528

Chef de rang m/w

Beschreibung

Du bist offen und freundlich und hast Spaß am Umgang mit Gästen, damit sich diese bei uns rundum wohlfühlen und gut betreut sind. Du berätst sie fachlich kompetent und liebst deine Rolle als Gastgeber.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Dein Aufgabengebiet umfasst die gekonnte Bedienung unserer Gäste an einer eigenen Servicestation im Hotel- und à-la-carte Bereich. Du bringst unsere „Alpen-Adria-Kulinarik“ direkt an den Gast. Weiters gehören das Empfangen und Begleiten der Gäste zu Tisch, die Beratung und Empfehlung der Speisenauswahl, Aufnehmen und Servieren sowie Mise en Place

Qualifikationen / Anforderungen

Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Chef de Rang und hast bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie gesammelt. Idealerweise sprichst du eine oder mehrere Fremdsprachen. Du achtest auf ein gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen.

Leistungen der Anstellung

- Wenn benötigt: Einzelzimmer mit Dusche/TV/Mini-Küche im eigenen Mitarbeiterhaus
- Kostenloses Internet
- Gemeinschaftsküche mit Wasch- und Bügelraum
- Mitarbeiterrabatte im Hotel und unseren Geschäften (Intersport, Souvenirs)
- Freie Verpflegung auch an freien Tagen
- Berücksichtigung eigener Wünsche bei Freizeitgestaltung
- Interne und externe Schulungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Freie Benützung von Hallenbad, Sauna- und Fitnessanlage
- Willkommens- und Abschiedsgeschenk
- Betreute Einarbeitungsphase

Arbeitspensum

Vollzeit, Teilzeit

Start Anstellung

für Wintersaison 2024/25 ab
DEZEMBER 24

Dauer der Anstellung

Wintersaison (Dezember – April) –
Sommersaison (Mai – Oktober) /

Entlohnung

KV mit Überzahlung nach
Vereinbarung und Qualifikation

Gültig bis

15.12.2024

Arbeitsort

Hof 6, 9844, Heiligenblut für
Wintersaison ab Dezember 2024,
Kärnten, Österreich

Nationalparklodge Großglockner