



NATIONALPARK LODGE GROSSGLOCKNER

<https://www.nationalparklodge.at/job/chef-de-rang/>

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 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, Mise en Place sowie das Arbeiten und Abstimmen im Team dazu.

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 (ADEG, 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/ 6 Tage Woche

Start Anstellung

Anfang/Mitte Dezember 2020

Dauer der Anstellung

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

Entlohnung

KV mit Überzahlung nach
Vereinbarung und Qualifikation

Gültig bis

06.12.2020

Arbeitsort

Hof 6, 9844, Heiligenblut, Kärnten,
Österreich

Nationalparklodge Großglockner