

Hotel Edelweiss in Zürs am Arlberg

Chef de rang (m/w)

Lech • Vollzeit

Das Edelweiss ist bekannt für seinen internationalen illustren Gästemix. Als Chef de Rang unterstützen Sie unser Serviceteam und verwöhnen rund 120 Gäste kulinarisch beim Frühstück und beim Abendessen.

Aufgaben

- Sicherstellung eines professionellen Service - à la carte und Buffet
- Fachliche Beratung der Gäste bei der Getränkeauswahl vorallem Aussprechen von Weinempfehlungen
- Verantwortung für das rechtzeitige Mis-en-place der Tische, der Getränkestationen und des Buffets
- Umsetzung der A-ROSA spezifischen Servicestandards
- Kreative Mitarbeit bei Dekorationen und dem Aufbau von Buffets
- Umsetzung der hygienischen Bestimmungen und Sicherheitsmaßnahmen im Servicebereich

Ihr Profil

Fachliche Qualifikationen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Hotel- oder Restaurantfach
- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in der führenden F&B Funktion der internationalen 4/5-Sterne Hotellerie
- Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift

Persönliche Qualifikationen:

- Kommunikative Persönlichkeit
- Überzeugendes und sicheres Auftreten
- Teamfähig, flexibel und belastbar
- hohen persönlichen Qualitätsanspruch
- Fortbildungsbereitschaft

Wir bieten

- Unterbringung im Hotel oder im Mitarbeiterhaus
- Freie Nutzung des Fitnessraums
- Parkplatz
- W-lan
- Laufende Schulungen und Fortbildungen
- Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb der Hotelgruppe

- 6 Tage Woche
- Vergütung lt. österreichischem KV der Branche Hotellerie und Gastronomie.
Mögliche Überbezahlung basierend auf deiner Berufserfahrung und Fähigkeiten

Sozialversicherung, Unfallversicherung, Kranken-, Arbeitslosen- und Pensionsversicherung werden vom Arbeitgeber abgeführt

Befristetes Dienstverhältnis von Dezember 2022 bis April 2023