



Chef de Rang (m/w/d) ab sofort

Chef de Rang (m/w/d)

ab sofort | in Vollzeit

Sie lieben die gehobene Gastronomie, sind Gastgeber:in aus Leidenschaft und möchten Ihren Gästen unvergessliche Genussmomente bereiten? Dann werden Sie Teil unseres Goldenen Teams.

Am Goldenen Berg verbinden wir alpine Gastfreundschaft mit außergewöhnlicher Kulinarik und herzlichem Service. Im Winter begeistern wir unsere Gäste mit vier unterschiedlichen Restaurantkonzepten – vom haubenprämierten Fine Dining bis hin zum traditionellen Spezialitätenrestaurant und gemütlichen Fondue-Erlebnissen. Im Sommer stehen klassische österreichische Küche, vegane, basische und ketogene Kulinarik, Detox-Retreats sowie exklusive Hochzeiten und Veranstaltungen im Mittelpunkt.

Mit einem 3-Hauben-Gault&Millau-Küchenchef, einem der größten Weinkeller Österreichs und einer einzigartigen Lage auf dem Sonnenplateau des Arlbergs schaffen wir Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben.

Ihre Rolle: Mehr als nur Chef de Rang

Sie sind nicht nur für eine Station verantwortlich – Sie sind Gastgeber:in, Berater:in und Vertrauensperson für unsere Gäste.

Mit Ihrer Persönlichkeit, Ihrer Fachkompetenz und Ihrer Liebe zum Service sorgen Sie dafür, dass sich unsere Gäste vom ersten Moment an willkommen fühlen. Sie übernehmen Verantwortung für Ihre Station, führen Ihr Team mit Freude und tragen maßgeblich dazu bei, dass aus einem Restaurantbesuch ein besonderes Erlebnis wird.

Ihre Aufgaben im Detail

- **Gastgeber sein:** Sie begrüßen und betreuen unsere internationalen Gäste mit Herzlichkeit, Aufmerksamkeit und echter österreichischer Gastfreundschaft.
- **Stationsverantwortung:** Sie führen Ihre eigene Servicestation selbstständig und sorgen für einen professionellen, herzlichen und reibungslosen Ablauf.
- **Speisen- & Getränkeservice:** Sie servieren Speisen und Getränke auf höchstem Niveau und schaffen für unsere Gäste ein außergewöhnliches Restaurantlebnis.

- **Weinberatung:** Sie beraten unsere Gäste kompetent bei der Auswahl passender Weine und Getränke und arbeiten mit einem der größten Weinkeller Österreichs.
- **Mise en Place:** Sie bereiten Ihren Arbeitsbereich sorgfältig vor und schaffen die Grundlage für einen perfekten Service.
- **Teamarbeit:** Sie unterstützen und begleiten Commis de Rang sowie neue Mitarbeiter:innen und fördern ein wertschätzendes Miteinander.
- **Qualität & Standards:** Sie stellen sicher, dass unsere hohen Service-, Qualitäts- und Hygienestandards jederzeit eingehalten werden.
- **Kommunikation:** Sie arbeiten eng mit Küche, Bar, Rezeption und allen anderen Abteilungen zusammen und sorgen für einen optimalen Informationsfluss.
- **Stammgäste begeistern:** Sie erkennen die Wünsche Ihrer Gäste, schaffen persönliche Beziehungen und tragen aktiv dazu bei, Stammgäste für unser Haus zu gewinnen.
- **Hands-on:** Sie packen überall dort mit an, wo Unterstützung benötigt wird, und leben unsere Hands-on-Philosophie jeden Tag vor.

Wen wir suchen

Wir suchen nicht einfach eine Servicefachkraft, sondern eine Persönlichkeit, die Gastfreundschaft lebt und Menschen begeistert. Sie sind genau richtig bei uns, wenn Sie:

- **Gastgeber:in aus Leidenschaft sind:** Sie lieben es, Menschen glücklich zu machen und schaffen mit Ihrer Persönlichkeit besondere Momente.
- **Fachkompetent & erfahren sind:** Sie verfügen über eine abgeschlossene gastronomische Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie.
- **Weininteresse mitbringen:** Sie begeistern sich für Wein und hochwertige Getränke. Gute Weinkenntnisse sind von Vorteil und dürfen bei uns gerne weiter wachsen.
- **Verantwortungsbewusst arbeiten:** Sie führen Ihre Station selbstständig, arbeiten organisiert und behalten auch in lebhaften Servicezeiten den Überblick.
- **Teamplayer sind:** Sie unterstützen Ihre Kolleg:innen, fördern ein positives Arbeitsklima und tragen aktiv zum gemeinsamen Erfolg bei.
- **Kommunikationsstark sind:** Sie treten sicher, herzlich und professionell auf und schaffen Vertrauen bei Gästen und Kolleg:innen.
- **Hands-on leben:** Sie helfen mit, wo Unterstützung benötigt wird, und verstehen sich als Teil eines starken Teams.
- **Sprachgewandt sind:** Sie verfügen über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse. Weitere Fremdsprachen sind von Vorteil.

Was wir Ihnen bieten

- **Außergewöhnliche Kulinarik:** Arbeiten Sie in einem Haus mit vier einzigartigen Restaurantkonzepten, einem 3-Hauben-Gault&Millau-Küchenchef und einem der größten Weinkeller Österreichs.
- **Ein starkes Team:** Freuen Sie sich auf ein junges, internationales Team, das Zusammenhalt, Wertschätzung und Freude an der Arbeit lebt.
- **Persönliche Entwicklung:** Wir fördern Ihre fachliche und persönliche Weiterentwicklung durch Schulungen, Weintrainings und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.
- **Nachhaltigkeit & Qualität:** Werden Sie Teil eines ECO-zertifizierten Betriebes, der Regionalität, Qualität und authentische Gastfreundschaft verbindet.
- **Attraktive Verdienstmöglichkeiten:** Leistungsgerechte Vergütung mit Bereitschaft zur Überzahlung entsprechend Ihrer Qualifikation und Erfahrung.
- **Freie Kost & Logis:** Kostenlose Unterkunft sowie hochwertige Mitarbeiterverpflegung während Ihrer Beschäftigung.
- **Attraktive Benefits:** Nutzung unseres Alpin Spa, Vergünstigungen im Hotel, in der Region Lech Zürs sowie bei zahlreichen Partnerbetrieben der Österreichischen Hotelvereinigung.

Klingt das nach Ihrer Chance?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzen.

Werden Sie Teil unseres Goldenen Teams und begeistern Sie gemeinsam mit uns Gäste aus aller Welt – mit echter Herzlichkeit, exzellentem Service und österreichischer Gastfreundschaft auf höchstem Niveau.