



**Commis de Rang: Ihre Chance, exzellenten Service in einem
einzigartigen Ambiente mitzugestalten (m/w/d)**
ab Sommer 2026

Haben Sie eine Leidenschaft für Service und Gastfreundschaft und möchten in einem exklusiven Umfeld arbeiten? Werden Sie Teil eines Teams, das unvergessliche kulinarische Erlebnisse schafft und höchste Standards in Gastlichkeit und Servicequalität setzt!

Ihre Rolle: Mehr als nur ein Gastgeber

Als Commis de Rang sind Sie ein wichtiger Teil des Serviceteams und sorgen dafür, dass unsere Gäste mit einem hervorragenden Service verwöhnt werden. Sie unterstützen den Chef de Rang bei der Ausführung der Aufgaben und tragen dazu bei, dass der Serviceablauf effizient und professionell gestaltet wird.

Ihre Aufgaben im Detail:

- **Mis en place:** Vorbereitung des Servicebereichs für einen reibungslosen Ablauf.
- **Eindecken von Tischen** und Vorbereitung für die Gäste.
- **Zubereitung von Getränken und Getränke- sowie Speiseservice** auf höchstem Niveau.
- **Nutzung, Pflege und Reinigung der verwendeten Geräte** und Utensilien für einen effizienten und sauberen Service.
- **Achten auf Ordnung und Sauberkeit** im gesamten Servicebereich.
- **Kostenbewusster und sparsamer Umgang mit Geräten** und Utensilien.
- **Melden von Schäden und Defekten** sowie Unterstützung bei der Optimierung der Arbeitsabläufe.
- **Unterstützung des Chef de Rangs** um eine unvergessliche kulinarische Reise zu ermöglichen.



Wen wir suchen:

Wir suchen eine engagierte Persönlichkeit, die mit Begeisterung und Teamgeist zum Erfolg unseres Servicebereichs beiträgt. Sie passen zu uns, wenn Sie:

- **Charismatisch & serviceorientiert sind:** Sie lieben es, Gäste glücklich zu machen und exzellenten Service zu bieten.
- **Fachkompetent & erfahren sind:** Sie haben eine abgeschlossene gastronomische Ausbildung, erste Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie und Interesse an Wein.
- **Verlässlich und organisiert sind:** Sie behalten stets den Überblick und arbeiten strukturiert.
- **Motiviert und lernbereit sind:** Sie lernen schnell und sind stets offen für neue Herausforderungen.
- **Teamfähig, freundlich und gut aufgelegt sind:** Sie arbeiten gern im Team und tragen zum positiven Arbeitsumfeld bei.
- **Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse** in Wort und Schrift haben, um mit unseren internationalen Gästen professionell zu kommunizieren.

Was wir Ihnen bieten:

- **Wein & Kulinarik im Fokus:** Arbeiten mit einem der besten Weinkeller Österreichs und einer innovativen, nachhaltigen Küche.
- **Weiterbildung:** Wir fördern Ihre persönliche und berufliche Entwicklung durch Coachings und Schulungen.
- **Attraktive Benefits:** Zugang zu unserem Alpin Spa, Rabatte auf Essen, Getränke und Anwendungen im Hotel sowie Skipassvergünstigungen.
- **Unvergessliche Arbeitsatmosphäre:** Das Sonnenplateau des Arlbergs und ein herzliches Team, das sich auf Sie freut.
- **Teamevents & Zusammenhalt:** Winzer-Events, gemeinsame Grillabende, sportliche Aktivitäten und ein motivierendes Arbeitsumfeld.
- **Freie Kost & Logis:** Hochwertige Verpflegung und Unterkunft in unserem Teamhotel mit Bergblick.

Klingt das nach Ihrer Chance?

Dann bringen Sie Ihre Begeisterung, Ihre Motivation und Ihre Leidenschaft in unser Team ein. Lassen Sie uns gemeinsam unvergessliche Gastronomie-Momente schaffen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzen!

Jetzt bewerben und ein Teil unserer Vision werden: hr@goldenerberg.at

Machen Sie sich vorab ein Bild von uns: [Instagram-Teamseite](#)