



HOTEL
GOLDENER
BERG
OBERLECH



**Demi-Chef de Rang: Ihre Chance, exzellenten Service in einem
einzigartigen Ambiente zu bieten (m/w/d)**
ab Sommer 2025

Haben Sie die Leidenschaft, exzellenten Service mit persönlicher Note zu verbinden? Möchten Sie Teil eines Teams werden, das unvergessliche kulinarische Erlebnisse schafft und dabei höchste Standards in Gastlichkeit und Servicequalität setzt?

Ihre Rolle: Mehr als nur ein Gastgeber

Als Demi Chef de Rang übernehmen Sie eine wichtige Rolle im Service und sorgen mit Ihrem Engagement für ein herausragendes Gästerlebnis. **Sie unterstützen den Chef de Rang beim Leiten der Station und sind dafür mitverantwortlich, dass der Ablauf im Service reibungslos und professionell abläuft.**

Ihre Aufgaben im Detail:

- **Tatkräftige Unterstützung des Chef de Rang bei der Leitung einer Station: Betreuung und Service** unserer internationalen Gäste.
- **Optimale Zusammenarbeit mit den Commis de Rang:** Unterstützung für den reibungslosen Ablauf
- **Mise en place:** Vorbereitung des Servicebereichs für einen perfekten Service.
- **Eindecken von Tischen** für eine makellose Präsentation.
- **Zubereitung von Getränken und Getränke- sowie Speiseservice** auf höchstem Niveau.
- **Nutzung, Pflege und Reinigung von Geräten und Utensilien** für einen effizienten Service.
- **Achten auf Ordnung und Sauberkeit** im Servicebereich.



- **Kostenbewusster und sparsamer Umgang mit** Geräten und Utensilien zur Maximierung der Effizienz.
- **Melden von Schäden** und Unterstützung bei der Optimierung der Abläufe.

Wen wir suchen:

Wir suchen eine dynamische Persönlichkeit mit Begeisterung für erstklassigen Service. Sie passen perfekt 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 und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie.
- **Verlässlich und organisiert sind:** Sie behalten auch in hektischen Momenten den Überblick und setzen Ihre Aufgaben effizient um.
- **Teamfähig und motiviert sind:** Sie arbeiten gerne im Team und tragen aktiv zum gemeinsamen Erfolg bei.
- **Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift haben**, um mit 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 Expertise, Ihre Motivation und Ihre Leidenschaft in unser Team ein. Lassen Sie uns gemeinsam unvergessliche Kulinarik-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](#)