



Stellenbeschreibung

CHEF DE RANG m/w/d

ab Mai 2024
5 Tage/ 45 Wochenstunden

Ergreifen Sie die Chance und werden Sie ein Teil der Mitarbeiterfamilie im Grandhotel***** Lienz. Sie erwartet ein Haus mit Tradition, Erfahrung und Innovation.

Anforderungen:

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie
- Top gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr freundliches, hilfsbereites, gepflegtes Auftreten
- Selbstständiges, sauberes und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Teamfähig
- Strukturierte, ruhige gastorientierte Arbeitsweise
- Zuverlässig und flexibel
- Vertrauenswürdig und ehrlich
- Belastbarkeit
- Sehr gute Fachkenntnisse
- Kenntnisse der gängigen Abrechnungssysteme

Zu Aufgaben als Chef de Rang zählt zuallererst das Wohl der Gäste. Absolute Gästezufriedenheit ist das Ziel. Der Chef de Rang hat dafür zu sorgen, dass die organisatorischen Abläufe in dem unterstellten Servierbereich so reibungslos wie möglich vonstattengehen.

Kompetenzen:

- Gäste- & Serviceorientiert
- Kommunikationsfreudig
- Getränke- & Speisenkunde

Klingt das Interessant für Sie?
Dann freuen wir uns über eine Bewerbung!

Konditionen:

5 T/ 45 h
KV min. 2292,20 brutto
Bereitschaft zur Überzahlung je
nach Erfahrung und
Qualifikation

Benefits:
KV-Überzahlung
Vergünstigungen bei Hotel
und Wellnessangeboten
Mitarbeiterunterkunft
Kostenfrei



Senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an: erleben@grandhotel-lienz.com

04852 640 70 402