



## **Chef de Rang (m/w) für unser Halbpensionsrestaurant**

### **Aufgabengebiet:**

- ✧ Sie leiten eine Station im Halbpensionsbereich und können so Ihre Kenntnisse und Fähigkeiten unter Beweis stellen
- ✧ Unter Ihrer Verantwortung steht die Einweisung von Demi Chef de Rang, Commis de Rang, Lehrlingen und Praktikanten
- ✧ Erfassung und Verbuchung aller Leistungen unserer Gäste
- ✧ Rechnungsstellung
- ✧ Sie behandeln Reklamationen professionell

### **Das bringen Sie mit:**

- ✧ Abgeschlossene Berufsausbildung & Erfahrung in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie
- ✧ Führungsqualitäten und Organisationstalent
- ✧ Bereitschaft zu Weiterbildungen und Schulungen
- ✧ Sie sind ein/e flexible/r Mitarbeiter/in mit einem gepflegtem Erscheinungsbild, guten Umgangsformen und sicherem Auftreten
- ✧ Sie besitzen Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- ✧ Kommunikation und Einfühlungsvermögen mit den Gästen
- ✧ Hingabe und Begeisterung bei der Arbeit
- ✧ Einwandfreies Deutsch, Englisch und weitere Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

### **Mitarbeiter im Hotel Edelweiss erwartet:**

- ✧ Familiäres Betriebsklima
- ✧ Mitarbeiter Vollpension
- ✧ Bereitschaft zur leistungsorientierten Überbezahlung
- ✧ unser neues Mitarbeiterhaus (Baujahr 2013, inklusive W-LAN & Flachbildfernseher)
- ✧ Mitarbeiter genießen hier einen „Beauty-Rabatt“ von 30 % auf Spa-Behandlungen und 20% auf Beauty-Produkte
- ✧ Vergünstigungen in unseren Restaurants
- ✧ eine tolle Umgebung: Berchtesgadens Alpenpanorama lädt ein zu sportlichen Aktivitäten
- ✧ nur 20 Minuten von der Kulturstadt Salzburg entfernt
- ✧ 5- oder 6-Tage Woche, nur in Jahresanstellung