



## Stellenbeschreibung

# CHEF DE RANG m/w/d

Winter 2023  
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](mailto:erleben@grandhotel-lienz.com)**

04852 640 70 402