

Chef de Rang (m/w) im Hotel Château Gütsch

Als Chef de Rang im Hotel Château Gütsch sind Sie für das Servieren von Speisen und Getränken in einem gehobenen Restaurant verantwortlich. Sie sind der direkte Ansprechpartner für die Gäste und stellen sicher, dass deren Wünsche und Bedürfnisse erfüllt werden.

Ihre Aufgaben umfassen unter anderem die Begrüßung und Platzierung der Gäste, die Empfehlung von Speisen und Getränken, die Bestellaufnahme, das Servieren der Gerichte sowie die Abrechnung mit den Gästen.

Darüber hinaus müssen Sie als Chef de Rang im Hotel Château Gütsch auch ein Auge auf die Einhaltung von Hygienevorschriften haben und bei Bedarf auch in der Lage sein, Probleme zu lösen und Konflikte zu schlichten.

Anforderungen:

- Abgeschlossene Ausbildung im Hotel- oder Tourismusbereich idealerweise als Restaurantfachfrau
- Mehrjährige Berufserfahrung in ähnlicher Position, vorzugsweise in einem 4- oder 5-Sterne-Hotel
- Ausgezeichnete Kommunikationsfähigkeiten in Deutsch und Englisch, weitere Sprachen von Vorteil
- Gepflegtes Erscheinungsbild und freundliches Auftreten
- Ausgeprägte Serviceorientierung und Fähigkeit, auf die Bedürfnisse der Gäste einzugehen
- Erfahrung im Umgang mit Hotelsoftware und Kassensystemen
- Flexibilität in Bezug auf Arbeitszeiten und Bereitschaft zur Arbeit an Wochenenden und Feiertagen
- Fähigkeit, unter Druck zu arbeiten und Entscheidungen zu treffen
- Teamfähigkeit und positive Arbeitseinstellung

Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Arbeit in einem renommierten Hotel mit einem freundlichen und motivierten Team. Wenn Sie die oben genannten Anforderungen erfüllen und gerne in einem internationalen Umfeld arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Für Bewerbungen verwenden Sie bitte folgende E-Mail Adresse info@chateau-guetsch.ch.