



## Gipfelstürmer gesucht!

Vom Frühstücksbüffet bis zum „Absackerle“ in der Bar: gemeinsam mit ca. 25 Kolleg\*innen setzt sich unser Serviceteam für glückliche Gäste ein. Herzlich, authentisch und auf Augenhöhe verbinden wir die Aufgabengabefelder À la carte und Hausgastpension.

Egal ob Du schon viel oder wenig Führungserfahrung hast: wir finden den passenden Platz. Für Nachwuchskräfte zum Reinwachsen und für Profis mit BWL-Erfahrung auch gerne mit mehr übergeordneter Verantwortung.

### **(stellv). Restaurantleitung (m/w/d)**

#### **Was sind meine Aufgaben?**

- Gemeinsam im Team lebst Du Gastlichkeit und zauberst unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht.
- Du sorgst für einen optimalen Betriebsablauf und ein gutes Betriebsklima. Von früh bis spät. Und Hotelgast bis A la carte.
- Ebenso im administrativen Bereich: vom Stationsplan bis zum Urlaubsplan. Von Bestellungen bis Mise en place.
- Du wendest Wissen an, gibst es an das Team weiter und vertiefst es in Schulungen.
- Auszubildende/Mitarbeiter leitest Du an und bist ihnen ein gutes Vorbild.
- Du betreust Bankettanfragen von der Anfrage bis zum gelungenen Fest.

#### **Was soll ich mitbringen?**

- eine abgeschlossene Ausbildung und gute Fachkenntnisse in der Gastronomie
- ein herzliches Auftreten am Gast und ein ausgezeichnetes Dienstleistungsdenken
- ein Organisationstalent und einen guten Überblick - auch wenn alle Gäste gleichzeitig kommen
- eine Gabe, die Bedürfnisse und Potentiale des Teams zu erkennen
- und verhandlungssichere Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- erste Erfahrungen in der Teamleitung sind von Vorteil

#### **Wie sieht die Zusammenarbeit aus?**

Wir sind ein lebhafter Familienbetrieb mit einem jungen, gastlichen Team. Wir bieten Dir Entwicklungsmöglichkeiten, Teamveranstaltungen und die Zusammenarbeit mit einem international erfahrenen Team. Bei der Unterkunftssuche im Dorf sind wir behilflich. Zudem profitierst Du von Vergünstigungen auf die hoteleigenen Angebote sowie der kostenfreien Nutzung unseres BergSpa.

