



Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Mögen Sie die Abwechslung? Arbeiten Sie gerne in einem dynamischen und herzlichen Team? Bringen Sie gerne Ihre Ideen ein? Dann zögern Sie nicht und bewerben sich noch heute als

## Chef de rang (w/m) ab April oder Mai 2019

Darum lohnt es sich, bei uns zu arbeiten:

Wir legen großen Wert darauf, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und weiterentwickeln. Unsere Region bietet eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten, die dank unseren Benefits auch günstig genutzt werden können. Wir sprechen offen miteinander und unterstützen einander auch abteilungsübergreifend. Wir leben unseren familiären Grundgedanken und freuen uns, wenn Sie bald dazu gehören.

Aus diesen Aufgaben gestaltet sich Ihr Arbeitstag:

In Ihrer Rolle als Chef de Rang sind Sie für Ihre eigene Station verantwortlich. Sie betreuen unsere Gäste von der Begrüssung bis zur Verabschiedung. Sie arbeiten mit dem Micros-Kassensystem und Orderman und unterstützen unseren Restaurantleiter bei der Organisation und Umsetzung unseres Servicekonzeptes.

Sie bringen mit:

Sie sind gerne Gastgeber und es bereitet Ihnen Freude, unsere Gäste mit Charme zu verwöhnen. Zudem sind Sie teamorientiert, kreativ und behalten auch in Stresssituationen einen kühlen Kopf. Gute Deutsch- und Englisch-Kenntnisse erfragt. Französisch-Kenntnisse sind von Vorteil. Eine konstante Qualität ist Ihnen wichtig. Kommunikation in Deutsch, Englisch und Französisch ist für Sie kein Fremdwort.

Olivia Riem, Leiterin Marketing und Personal  
[direktion@FloraAlpina.ch](mailto:direktion@FloraAlpina.ch)

See- und Seminarhotel FloraAlpina AG  
Schibernstrasse 2, CH-6354 Vitznau

Tel: +41 (0)41 399 70 70

[www.FloraAlpina.ch](http://www.FloraAlpina.ch)

