

Erezsässhütte – Schifer Berghaus

Die Region um die Schifer Talstation ist ein besonderer Ort. Die eingebettete, windstille, sonnige Lage im Herzen von Davos/Klosters Parsenn, belebt vom lässigen treiben zweier Berghütten der Alpen, ist in der bezaubernden Berglandschaft mit der Sicht direkt auf Casanna eine Oase mit höchster Gastro und Gästekultur.

Als saisonal betriebene Berghäuser mit rund 32 Zimmern (140 Betten) aller Kategorien verbindet die Häuser auf einzigartige Weise: Exklusivität, Behaglichkeit, Großzügigkeit, Intimität, alpine Tradition und urbane Eleganz auf allen Preisebenen und verschiedenen Speisekulturen.

In unseren À-la-Carte Restaurants genießt du hausgemachte Pizzen, Pasta, Asiatische sowie hochstehende Crossover Cuisine vom feinsten.

Nach dem Motto: wir leben und lieben Gastronomie suchen wir begeisterte, aufgestellte Mitarbeiter mit Ausstrahlung und Pepp ab mitte Dezember für die ganze Wintersaison.

Folgende Positionen müssen wir besetzen:

- **Servicefach m/w**
- **Köche m/w**
- **Bäcker – Konditoren m/w**
- **Buffetiere m/w**
- **italienische... Pizzaiolo/a & Pasta-Köche**
- **junge Foodrunner, Abräumer, Tellertaxen**
- **praktische Praktikanten (überall)**

Deine Aufgaben je nach Anstellung:

- Kompetenter Ansprechpartner für unsere internationalen Gäste und Annahme/Weiterleitung von besonderen Wünschen
- Als Mitarbeitende sorgst du und deine Kollegen für den reibungslosen Serviceablauf in unseren Restaurants die Halbpension und kümmerst dich um alle kulinarischen Erlebnisse unserer Gäste auf höchstem Niveau.
- Du bist ein Verkaufs- und Organisationstalent und verfügst über Führungsqualitäten. Du hast ein herzliches Naturell, bist belastbar, offen und flexibel.
- Aktive Mithilfe beim Frühstücksservice- und Abendservice sowie das Führen einer eigenen Station wird vorausgesetzt.
- Mit deiner Erfahrung und fundiertem Fachwissen beratest du unsere anspruchsvollen Gäste und bist ein perfekter Gastgeber.
- Zudem achtest du auf die Einhaltung der Qualitätsstandards unserer Häuser und der gültigen Hygienevorschriften. Du lebst diese Küchen oder Servicestandards und gibst diese an Dein Team weiter....

Zum Profil oder Anforderungen nach Berufsbild:

- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie (Servicefach/Köche)
- Idealerweise Erfahrung in vergleichbaren Positionen
- Gepflegtes und professionelles Auftreten und gute Umgangsformen
- Sommelier-Ausbildung von Vorteil (nur Servicefach)
- Hohe Kommunikationsfähigkeit und gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch (Service)
- Organisationstalent und Verkaufsgeschick (Service)

- Führungsqualitäten und Belastbarkeit
- Motivation für Neues und Teamgeist
- Freundlichkeit und Herzlichkeit
- Bereitschaft Verantwortung zu übernehmen
- Belastbarkeit
- Eigenmotivation, Verlässlichkeit und Loyalität sind für Sie selbstverständlich
- Flexibilität in Bezug auf die Arbeitszeiten
- Sie sind an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert

Absolute Dienstleistungsorientierung, hohe Zuverlässigkeit und Belastbarkeit sowie eine sorgfältige Arbeitsweise zeichnen dich darüber hinaus aus.

Freue Dich auf:

- Korrekter LGAV Arbeitsvertrag mit entsprechender Entlohnung
- Zum Teil Unterkunft im Mitarbeitetrakt oder im Personalhaus Serneus
- Viele Events, Bankette und Party`s.
- 5 Tage Woche (insofern möglich)
- Mit den Skiern zur Arbeit

Bewirb Dich umgehend und sei herzlich willkommen in unserem Team.

Wir freuen uns auf die elektronische Zusendung deiner vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf inkl. Foto, Motivationsschreiben und Arbeitszeugnisse.

Bewerbungen bitte an:

welcome@franzl.ch

oder:

franzl.ch Entertainment AG
Tom Franzl
Flüelastrasse 17
7260 Davos Dorf