



NATIONALPARK LODGE GROSSGLOCKNER

https://www.nationalparklodge.at/?post_type=jobs&p=25797

Barkellner/in

Beschreibung

Du bist kreativ und zauberst leckere Cocktails. Mit deiner geselligen und offenen Art unterhältst du unsere Gäste und sorgst für angenehme Stimmung in der Pionierbar.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Zu deinen Aufgaben gehören die Bedienung unserer Gäste an der Bar und das Zubereiten alkoholischer und antialkoholischer Getränke (Longdrinks, Cocktails) nach Standard- oder auch nach eigenen Rezepten. Du arbeitest selbständig und bist flexibel.

Zusätzlich hilfst du bei der Bedienung unserer Hotel-sowie à-la-carte-Gäste mit.

Qualifikationen / Anforderungen

Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Chef de Rang/Barkellner und hast bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie gesammelt. Idealerweise sprichst du eine oder mehrere Fremdsprachen. Du achtest auf ein gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen.

Leistungen der Anstellung

- Wenn benötigt: Einzelzimmer mit Dusche/TV/Mini-Küche im eigenen Mitarbeiterhaus
- Kostenloses Internet
- Gemeinschaftsküche mit Wasch- und Bügelraum
- Mitarbeiterrabatte im Hotel und unseren Geschäften (Intersport, Souvenirs)
- Freie Verpflegung auch an freien Tagen
- Berücksichtigung eigener Wünsche bei Freizeitgestaltung
- Interne und externe Schulungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Freie Benützung von Hallenbad, Sauna- und Fitnessanlage
- Willkommens- und Abschiedsgeschenk
- Betreute Einarbeitungsphase

Arbeitspensum

Vollzeit, Teilzeit

Start Anstellung

Dezember 2023

Dauer der Anstellung

Wintersaison (Dezember – April) –
Sommersaison (Mai – Oktober) /

Entlohnung

KV mit Überzahlung nach
Vereinbarung und Qualifikation

Arbeitsort

Hof 6, 9844, Heiligenblut, Kärnten,
Österreich

Nationalparklodge Großglockner