



Am Arlberg ist **das Edelweiss eine Legende**. Es ist alles, außer gewöhnlich. Hier spazieren Tiger über Teppiche, Elefanten und Zebras durch das Restaurant und am Eingang grüßt die elegante Giraffe mit dem Blumenkränzchen. **62 individuelle Zimmer, 3 Restaurants, Eventlocation, Incentives uvm. mehr Abwechslung ist kaum möglich.**

Im Edelweiss pflegt man eine **UNBEFANGENE und UNKOMPLIZIERTE Hotellerie** mit höchsten Qualitätsstandards, bei der eine **ehrliche und freundschaftliche Beziehung** zu Gästen und Mitarbeitern absolut im Vordergrund steht.

Einleitung

Edelweiss Restaurant: Du lebst den Dienstleistungsgedanken und Sonderwünsche unserer illustren Gäste sind für dich keine Herausforderung? Ein gutes Glas Wein und hervorragendes Essen sind Dir selbst auch wichtig, Krümel am Tisch stören dich und eine umsatzorientierte Entlohnung motiviert dich zu aktivem Verkauf?

Das Hotel Edelweiss in Zürs ist **eines der traditionsreichsten Hotels am Arlberg**, welches dank eines innovativen Entwicklungs- und Erweiterungskonzepts mittelfristig interessante und individuelle Karrieremöglichkeiten bietet.

Das Angebot im Edelweiss Restaurant umfasst die folgenden Bereiche:

- Frühstück für die Hotelgäste (max. 120)
- Abendrestaurant á la carte und/oder Menü für Hotelgäste und externe Gäste.

Deine Aufgaben

- Sicherstellung eines professionellen Service auf Deiner Station mit ca. 8 – 10 Tischen, bzw. 30 Personen
- Sicherstellung Mise en place
- Harmonisches Dirigieren deines Commis de rang
- Speisenempfehlungen
- Getränkeempfehlungen
- Beratung der Gäste in Sachen Wein, Inhaltsstoffen, Empfehlungen aussprechen
- Erfüllen von Sonderwünschen
- Einhaltung der allgemeinen Qualitätsstandards des Hotel Edelweiss
- Sicherstellung korrekter Tagesabrechnungen

Dein Profil

- Einschlägige Ausbildung zum Restaurantfachmann
- Kenntnisse österreichischer & internationaler Weine (Weinkarte mit ca. 300 Positionen, laufende Schulungen und Möglichkeit zu probieren).
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Kenntnis div. Boniersysteme – wir haben Gastronovi
- Aktives Interesse an den Gesamtabläufen des Hauses
- Innovations- und Trendbegeisterung
- charmantes und überzeugendes Auftreten
- Teamfähig, flexibel und resilient
- hohen persönlichen Qualitätsanspruch
- Fortbildungsbereitschaft
- Verlässlich

Flamingo Club Benefits

Money makes the world go round

- Vorarlberg hat den höchsten Kollektivvertrag in Österreich, wir legen noch was drauf.
- 5 oder 6 Tage? 30 – 48 Stunden? Wir können über dein Arbeitszeitmodell reden
- Sozialversicherung, Unfallversicherung, Kranken-, Arbeitslosen- und Pensionsversicherung werden vom Arbeitgeber abgeführt
- Befristetes Dienstverhältnis von Mitte Dezember bis Mitte April
- Verdienstmöglichkeit in dieser Saison unter der Annahme 01.12. – 15.04 basierend auf 6 Tagen und 48 h = netto € 12.000,00 zuzüglich Verkaufsprämien für Wein, Digestif und Kaffee zuzüglich Trinkgeld

Unterkunft & Verpflegung

- Kostenlose Unterkunft während des Dienstverhältnisses in der Villa Edelweiss oder im Hotel Edelweiss
- Falls gewünscht: Friendshipbonus für das Teilen eines Doppelzimmers ansonsten Einzelzimmer
- Mitarbeiterverpflegung unter dem Motto vielseitig, frisch und gesund. Auch an freien Tagen und unter Berücksichtigung möglicher Ernährungswünsche oder Unverträglichkeiten.
- 24/7 Kühlschrank mit Obst, Joghurt, Jause
- 24/7 Kaffee, Tee, Sirup, Wasser

Sport & Freizeit

- Ermäßigter Saisonskipass für das größte Skigebiet der Alpen
- 3x Skiverleih bei Ossi im Edelweiss-Skikeller
- 1x Weisser Ring Skiguiding mit Charly
- Wir sind ÖHV Friends – Urlaub in mehr als 100 Betrieben in ganz Österreich um mindestens 25 % vergünstigt.
- Family & Friends – Deine Familie und Deine Freunde genießen das Edelweiss Unviersum bei uns zum Sonderpreis
- LechZuers Teamcard mit exklusiven Vorteilen für MitarbeitInnen
- Nutzung der Edelweiss Relax Area nach 20.00 Uhr
- Nutzung des Fitnessraums 24/7
- 50 min Physiotherapie pro Saison

Feste & Feiern

- Weihnachtsfeier & Weihnachtstombola
- Monatlicher Teamevent
- Saisonabschlussessen

Aus- und Weiterbildung

- Kick Off Veranstaltung zum Saisonstart
- Laufende Wein-Food & Getränkeschulungen
- Wöchentlich Power Briefings & Trainings
- Mittelfristig Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb des Hotels (Um- und Zubau in Planung)

Genuss & Gourmet

- 1x Fondue im Flexenhäusl
- 1 x Abendmenü im Edelweiss Restaurant
- 1x Cocktail an der Edelweiss Bar

Mobilität

- Kostenfreier Parkplatz in Zürs
- ÖBB Firmenkarte für ermäßigte Bahnfahrten

Und noch vieles mehr

Arbeiten im Tourismus kann soooo sexy sein.

#staysexy and join our team!

Kontakt

Hotel Edelweiss

Zürs 79

6764 Zürs

Frau Irmgard Wiener

+4355832662

job@edelweiss-arlberg.at

www.edelweiss-arlberg.at