



alpetta_stellenbeschriebe 19/20

Alpetta Beschrieb

Das Restaurant Alpetta, ein Gastronomiebetrieb der Bergbahnen Scuol AG und liegt auf 2200m.ü.m. im Herzen des Skigebietes Motta Naluns

Home, away from home, Genuss vor atemberaubendem Panorama mit Alphütten Flair. Der Gast steht im Zentrum unseres Handelns und soll sich rundum Wohlfühlen.

Servicemitarbeiter

VORAUSSETZUNG

Abgeschlossene 1. Ausbildung, Teamfähigkeit, freundliches korrektes Auftreten gegenüber Gästen, Mitarbeitern und Vorgesetzten. Motiviert, zuverlässig und pünktlich & Freude am Verkaufen. Flexibles und belastbares Verhalten, Kontinuität in Stresssituationen, Ehrlichkeit, Muttersprache Deutsch. **Es ist Erfahrung im Gastgewerbe notwendig. Affinität zum Wintersport erforderlich. (Skifahrer oder Snowboarder)**

AUFGABEN UND ZIELE

Der/die Servicemitarbeiter/innen nehmen die Bestellungen per Orderman entgegen, sorgen für einen effektiven Verkauf und sind für ein speditives Inkasso besorgt. Er/sie gibt sich sicher und hilfsbereit, ist für einen reibungslosen und servicetechnisch korrekten Ablauf verantwortlich. Er/sie tritt gegenüber den Gästen stets mit dem nötigen Respekt auf, und hält die hohen Qualitätsstandards der ALPETTA SCUOL jederzeit ein.

Chef de Bar

VORAUSSETZUNG

Abgeschlossene 1. Ausbildung, Teamfähigkeit, freundliches korrektes Auftreten gegenüber Gästen, Mitarbeitern und Vorgesetzten. Motiviert, zuverlässig und pünktlich & Freude am Verkaufen. Flexibles und belastbares Verhalten, Kontinuität in Stresssituationen, Ehrlichkeit, Muttersprache Deutsch. **Es ist Erfahrung im Gastgewerbe notwendig. Affinität zum Wintersport erforderlich. (Skifahrer oder Snowboarder)**

AUFGABEN UND ZIELE

Der/die Chef/in de Bar ist für die Stockbestellung, Aufbau & Betreuung unserer Sternenbar verantwortlich er/Sie ist für einen reibungslosen und servicetechnisch korrekten Ablauf verantwortlich. Er/sie tritt gegenüber den Gästen stets mit dem nötigen Respekt auf, und hält die hohen Qualitätsstandards der ALPETTA SCUOL jederzeit ein. Der /die Chef/in de Bar kann bei ungünstiger Witterung im Service, Buffet, oder andersweitig im Betrieb eingesetzt werden

Koch

VORAUSSETZUNGEN:

Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin. Ein bis zwei Jahre Berufserfahrung erwünscht. Teamfähigkeit, freundliches korrektes Auftreten gegenüber Gästen, Mitarbeitern und Vorgesetzten. Motiviert, zuverlässig und pünktlich. Flexibles und belastbares Verhalten, Kontinuität in Stress-Situationen, Ehrlichkeit, Muttersprache Deutsch oder sehr gute mündliche Deutschkenntnisse.

AUFGABEN & ZIELE

Die Köchin/der Koch hilft mit sauberer und sparsamer Arbeitsweise bei der Zubereitung der Gerichte. Sie/er trägt mit ihrer/seiner Arbeit zum hohen Qualitätsstandard der Küche bei. Sie/er behandelt die moderne Kücheneinrichtung mit Sorgfalt. Sie/er tritt gegenüber den Gästen stets mit dem nötigen Respekt auf und hält die hohen Qualitätsstandards der ALPETTA SCUOL jederzeit ein.

Allrounder

VORAUSSETZUNG

Abgeschlossene 1. Ausbildung, Teamfähigkeit, freundliches korrektes Auftreten gegenüber Gästen, Mitarbeitern und Vorgesetzten. Motiviert, zuverlässig und pünktlich. Flexibles und belastbares Verhalten, Kontinuität in Stresssituationen, Ehrlichkeit, Muttersprache Deutsch. Es ist keine Erfahrung im Gastgewerbe notwendig.

AUFGABEN & ZIELE

Der/die Allrounder/in unterstützt die Servicemitarbeiter/innen durch sicheres und rationelles Austragen der Speisen und Getränke. Gibt sich sicher und hilfsbereit.

Er/Sie übernimmt Buffet Dienste (rationelle Getränkeausgabe) nach Vorgaben und unterstützt uns tatkräftig bei der Schneeräumung und Reinigung.

Er/sie tritt gegenüber den Gästen stets mit dem nötigen Respekt auf und hält die hohen Qualitätsstandards der ALPETTA SCUOL jederzeit ein.

Küchenleiter

VORAUSSETZUNGEN:

Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin. 5-6 Jahre Jahre Berufserfahrung z.B als Sous Chef erwünscht. Teamfähigkeit, freundliches korrektes Auftreten gegenüber Gästen, Mitarbeitern und Vorgesetzten. Motiviert, zuverlässig und pünktlich. Flexibles und belastbares Verhalten, Kontinuität in Stress Situationen, Ehrlichkeit, Muttersprache Deutsch bzw. sehr gute Kenntnisse in Wort und Schrift.

AUFGABEN & ZIELE

Der Küchenchef führt ein kleines Team mit 4 Mitarbeitern, hilft mit sauberer und sparsamer Arbeitsweise bei der Zubereitung der Gerichte. Sie/er ist verantwortlich für die Einhaltung der Hygiene Standards und ist verantwortlich für die Produktion, Wareneinkauf und die Wirtschaftlichkeit unter Einhaltung der Ziel - Warenkosten.

Sie/er trägt mit ihrer/seiner Arbeit zum hohen Qualitätsstandard der Küche bei. Sie/er behandelt die moderne Kücheneinrichtung mit Sorgfalt. Sie/er tritt gegenüber den Gästen stets mit dem nötigen Respekt auf und hält die hohen Qualitätsstandards der ALPETTA SCUOL jederzeit ein.

Kellermeister

VORAUSSETZUNG

Abgeschlossene 1. Ausbildung (auch im technischen Bereich). Teamfähigkeit, freundliches korrektes Auftreten gegenüber Gästen, Mitarbeitern und Vorgesetzten. Motiviert, zuverlässig, pünktlich und handwerkliche Geschicklichkeit. Flexibles und belastbares Verhalten, Kontinuität in Stresssituationen, genaues Arbeiten, Ehrlichkeit, Muttersprache Deutsch oder sehr gute Kenntnisse in Wort und Schrift. Zuverlässigen Umgang mit unserem Pistenfahrzeug, Inhaber Führerschein Kat. B/C.

Es ist keine Erfahrung im Gastgewerbe notwendig.

AUFGABEN & ZIELE

Der Kellermeister ist verantwortlich für die Logistik (Anlieferung & Entsorgung). Er ist für einen reibungslosen Warenfluss (Warenausgabe) besorgt.

Bei technischen defekten ist er erste Ansprechperson, repariert bzw. erteilt Meldung an Vorgesetzten.

Er ist für die Schneeräumung unter Mithilfe der Servicemitarbeiter- und Allrounder zuständig.

Er/sie tritt gegenüber den Gästen stets mit dem nötigen Respekt auf und hält die hohen Qualitätsstandards der ALPETTA SCUOL jederzeit ein.

