



MAMMERTSBERG

Genuss und Gastlichkeit

Seit mehr als 100 Jahren blickt unser Haus auf den glitzernden Bodensee und in die schneebedeckten Vorarlberger- und Appenzeller Alpen. Dort wo der Thurgau am schönsten ist, präsentiert sich das Relais & Châteaux MAMMERTSBERG mit einzigartiger Architektur, charmant und stilvoll. Unsere Küche ist mit 17 Gault Millau Punkten und 1 Michelin Stern ausgezeichnet.

In unserem herzlichen und kompetenten Serviceteam suchen wir nach Vereinbarung eine engagierte und motivierte Persönlichkeit.

Chef de Rang w/m

Ihre Tätigkeit

- * Betreuen der Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung
- * Selbstständiges führen und betreuen einer Servicestation
- * Selbstständige Bankettbetreuung
- * Mise en place Arbeiten, sowie deren Kontrolle
- * Abrechnungen erstellen
- * Check in / check out

Ihr Profil

- * Offene und begeisterungsfähige Person
- * Abgeschlossene Fachausbildung
- * Organisationstalent und unternehmerisches Denken

Was wir bieten

- * Einen modernen und anspruchsvollen Arbeitsplatz
- * Eine vielseitige Tätigkeit in einem jungen Team
- * Interne Weiterbildungen
- * Sonntagabend-, Montag & Dienstag Ruhetag

Möchten Sie unseren Gästen mit viel Freude und Liebe zum Detail eine top Dienstleistung bieten und ihnen dadurch ein unvergessliches Erlebnis bereiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Relais & Châteaux Mammertsberg
August & Luisa Minikus
Bahnhofstrasse 28
9306 Freidorf

info@mammertsberg.ch
Tel. +41 71 455 28 28