

- neue Arbeitszeitmodelle
 - Weiterbildung
 - Mitarbeiterhotel

Lehre Hotel- und
Restaurantfachmann/frau M|W|D

UNSER TEAM SUCHT VERSTÄRKUNG!

Eine Karriere in der Gröller Hospitality bedeutet Arbeiten und Lernen bei einem der **Leitbetriebe im Salzkammergut**. In 3. Generation betreiben wir, die **Familie Gröller** mit Team, unter anderem **zwei Hotels am Traunsee** und bieten professionellen Service & Gastlichkeit. Diese ausgezeichnete Gastronomie ist Grundlage unseres Erfolgs.

Dein Verantwortungsbereich

Hotel- und Restaurantfachmänner/-frauen sind einerseits in der Organisation und Verwaltung und andererseits in unseren Restaurants tätig. Weiters sind Fachkräfte in diesem Bereich auch am Front-Office, sowie mit verschiedenen organisatorischen Tätigkeiten in Küche, Service und Housekeeping beschäftigt. Auch die Gästebetreuung fällt in diesen Aufgabenbereich.



Deine Aufgaben in den Bereichen Rezeption und Service

- **Schriftverkehr** in der Organisation & Verwaltung gehören zu Deinen Aufgaben
- Du bist **Koordinator** zwischen den verschiedenen Bereichen unserer Hotels
- **Verkauf, Buchhaltung und Kassaführung**
 - Du holst Angebote ein und vergleichst sie
 - Du nimmst Bestellungen und Anliegen von Gästen auf und leitest diese weiter
- Du planst die **Zimmerbelegung und Lagerhaltung**
- **Stornierungen und Reservierungen** gehören zu Deinem Verantwortungsbereich
- Du bist im **Front Office** tätig und wirst unter Anderem Gäste empfangen und verabschieden
- Du erstellst **Hotelrechnungen, Karteien und Konten**
- Du führst **Preiskalkulationen** durch und erstellst Getränke- und Speisekarten
- Du behandelst **Reklamationen** und bist für die **Beratung** unserer Gäste zuständig
- Du deckst **Tischwäsche, Besteck, Teller, Gläser und Dekoration** auf (unter anderem auch für Veranstaltungen, wie z. B. Hochzeiten)
- Du begrüßt **Gäste**, begleitest sie zum Tisch und nimmst Bestellungen auf. Zusätzlich wirst Du auf spezielle Wünsche unserer Gäste eingehen
- Du arbeitest mit computergestützten **Bonierkassen**, wirst Rechnungen ausstellen und kassieren (dazu gehört auch die Abrechnung der Tagesumsätze)
- Du bist verantwortlich für die **Entgegennahme der Speisen und Getränke** von der Küche und Ausschank mit anschließendem Servieren am Tisch der Gäste
- Anschließend wirst Du **Abservieren** und Tische für die nächsten Gäste vorbereiten
- Du kontrollierst die **Lagerbestände** und deren Auffüllung inkl. Nachbestellung

Dein Profil

- Du hast eine abgeschlossene Pflichtschulausbildung
- Du bist motiviert gemeinsam mit uns ins Berufsleben zu starten
- Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft gehören zu Deinen Eigenschaften
- Du denkst serviceorientiert und freust dich, mit Menschen in Kontakt zu treten
- ein gepflegtes Auftreten ist für Dich selbstverständlich
- Du besitzt ausgezeichnete Deutsch- und gute Englischkenntnisse

Unser Angebot an Dich

- Du arbeitest in einem Familienunternehmen mit einem jungen, dynamischen Team
- Wir bieten Dir Fortbildungsmöglichkeiten im persönlichen und fachlichen Bereich
- außerdem stellen wir Dir viele weitere Mitarbeiter-Benefits zur Verfügung
- regelmäßige Teamveranstaltungen und Ausflüge
- Du bekommst Vollpensionsverpflegung im Betrieb
- die Lehrlingsentschädigung beträgt:
 - im 1. Lehrjahr € 925,00 brutto pro Monat
 - im 2. Lehrjahr € 1.035,00 brutto pro Monat
 - im 3. Lehrjahr € 1.215,00 brutto pro Monat
 - im 4. Lehrjahr € 1.305,00 brutto pro Monat

Schick uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen
inkl. Lebenslauf und Schulzeugnisse.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung an:
karriere@traunseehotels.at