



KARRIERE IM ALPINE WELLNESSHOTEL KARWENDEL

Hotel- und Gastgewerbeassistentin - Restaurantfachfrau/-mann - Koch/Köchin



FAMILIE RIESER STELLT SICH VOR

Gehobene herzliche Gastlichkeit von 4 Generationen

Was einst als Kaffeehaus im Wiener Stil begann, ist heute eines der führenden Hotels am Achensee: mit 4 Sternen Superior klassifiziert, mit einer prämierten Gourmetküche und mit vielen Stammgästen, die gerne immer wieder zu uns kommen. Viel Herzblut, 200-prozentiger Einsatz und weitblickende Ideen von vier Generationen der Familie Rieser stecken im Alpine Wellnesshotel Karwendel. Und seit jeher sind für uns die Tiroler Gastfreundschaft und die Aufmerksamkeit gegenüber unseren Gästen Werte, die wir pflegen und bewahren.

Wir sind von Herzen gerne die Gastgeber für Ihre schönste Zeit des Jahres! Es freuen sich auf Sie:

Sepp (Inhaber und Geschäftsführer)

Gast- und Landwirt aus Berufung

Steffi (Inhaberin und Geschäftsführerin)

Gastgeberin aus Leidenschaft im Karwendel. Von früh bis spät huscht sie durchs Hotel wie ein Wirbelwind und schaut, dass alles passt, dass nichts vergessen wird, und kümmert sich um die Dekorationen im Karwendel. Ihre Kinder meinen einmütig: „Unsere Mama ist sicher das Herzstück vom Karwendel.“

Seppi (Geschäftsführer)

managt mit viel Schwung Hotelrezeption und Marketing & unterstützt im Restaurant und an der Bar. Der Älteste von drei Kindern.

Anja - Leitung Hotelrezeption

Zusammen mit Seppi verantwortlich für den Verkauf sowie Gestaltung sämtlicher Drucksorten und Werbemittel. Lebensgefährtin von Seppi und stolze Mama von Seppi Jun. und Emilia.

Seppi Jun. - Hat am 23. Januar 2014 das Licht der Welt erblickt und ist der ganze Stolz der Familie und des gesamten Hotel Karwendel.

Emilia - „Der Storch“ hat sie am 21. Mai 2015 zu uns gebracht :-). Sie ist unser Nesthäkchen und macht das Familienglück perfekt.

Stevie (Stefanie) – Köchin mit Hingabe. Seit Ihrer Kindheit wollte sie immer das Kochen erlernen und hat dies auch in die Tat umgesetzt. Ist mittlerweile Küchenchefin im Betrieb und kocht 1 Haube im mit aktuell 13 Punkten im Gault Millau. Die Mittlere der Geschwister.

Maggy (Magdalena) – Hat 2014 erfolgreich die Hotelfachschule mit Matura abgeschlossen und ist inzwischen an der Hotelrezeption und im Service im vollen Einsatz.

Sepp – Seit 1960 „der Fels in der Brandung“ im Karwendel – auch heute noch wird er in wichtigen Entscheidungen in den Familienrat eingebunden.



Ein Beruf ist das Rückgrat des Lebens

WIR BIETEN:

1. Arbeiten in einem ausgezeichneten 4* Superior Wellnesshotel
2. 5-Tage-Woche mit ausgezeichneter Entlohnung
3. Kost und Logis zur Verfügung
4. Dienstkleidung für 5 Tage die Woche wird gestellt
5. Weiterbildung im Rahmen des Hotels sowie in auswärtigen Instituten
6. Eine exzellente Ausbildung mit tollen Karrierechancen
7. **Für einen Notendurchschnitt bis 2,5 bezahlen wir Dir 50% Deiner Internatskosten
Für einen Notendurchschnitt unter 2,00 bezahlen wir Dir 100% Deiner Internatskosten
Für einen Notendurchschnitt unter 1,5 gibt es zusätzlich eine Prämie in Höhe von Euro 250,00**
8. Kostenlose Nutzung des Schwimmbad- und Saunabereichs*
9. 1 x pro Monat darf sich jeder Mitarbeiter im Vitalgarten verwöhnen lassen*
10. Mitarbeiter erhalten 50% Ermäßigung auf alle Kosmetikartikel in unserem Vitalgarten*
11. Familie und Freunde wohnen zum Vorzugspreis im Hotel Karwendel
Bitte Urlaubsantrag bei Familie Rieser stellen
12. Fahrräder (Mountainbikes- und Trekkingbikes) können kostenlos ausgeliehen werden*
13. E-Bikes können natürlich vergünstigt ausgeliehen werden*
14. Arbeiten wo andere Urlaub machen in einer der schönsten Regionen Österreichs
15. **Karriere nach der Lehre
Bei Abschluss eines Arbeitsvertrages über 2 Jahre nach Abschluss der Lehrjahre
bezahlen wir Deine Weiterbildung im Rahmen des Wahlberufes bis zu Euro 1.500,00
(z.B. Jungsommelier, Diätkoch, Sprachkurse, Rhetorikkurse)**



* Der Gast geht natürlich vor!
Bitte nicht zu den Stoßzeiten und nur sofern freie Termine vorhanden sind.

HOTEL- UND GASTGEWERBEASSISTENT/-IN

3 Lehrjahre

Dein Weg zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin führt Dich durch unsere Rezeption, das Restaurant und die Küche und bietet Dir somit alle Möglichkeiten für eine erfolgreiche Karriere in der Hotellerie.

Dein Aufgabenbereich

- Rezeption
 - Check-in sowie Check-out
 - Gästebetreuung vor Ort
 - Anfragen gezielt zu Reservierungen bearbeiten
 - Administrative Arbeiten
 - Kundenberatung vor Ort und am Telefon
- Service (siehe Restaurantfachfrau/-mann)
- Küche (siehe Koch/Köchin)

Welche Kompetenzen benötigt dieser Job?

- Gute Umgangsformen
- Freude am Umgang mit Menschen
- Kommunikationsstärke und Teamfähigkeit
- Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft
- Einfühlungsvermögen, um Kunden gezielt beraten zu können
- Gutes Zahlenverständnis und gute EDV-Kenntnisse
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Kaufmännisches Verständnis
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil



RESTAURANTFACHFRAU/-MANN

3 Lehrjahre

Als Restaurantfachfrau/-mann kann man sich in vielen Sparten spezialisieren und somit seine Karrierechancen erhöhen bzw. sogar selber ein Restaurant eröffnen.

Dein Aufgabenbereich

- Beratung bei der Getränke- und Speisenauswahl
- Servieren der gewünschten Speisen und Getränke
- Kassieren des Rechnungsbetrags
- Dekorieren sowie decken der Tische
- Fachgerechtes servieren (z.B. Filetieren, tranchieren, flambieren)
- Gehobenes Weinservice

Welche Kompetenzen benötigt dieser Job?

- Gute Umgangsformen
- Freude am Umgang mit Menschen
- Kommunikationsstärke und Teamfähigkeit
- Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft
- Einfühlungsvermögen, um Kunden gezielt beraten zu können
- Gutes Zahlenverständnis und gute EDV-Kenntnisse
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Gutes Gedächtnis
- Hygienebewusstsein
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil



KOCH/KÖCHIN

3 Lehrjahre

Der Lehrberuf zur Köchin bzw. zum Koch ist ein gutes Sprungbrett für eine erfolgreiche Karriere. Köche können sich auf verschiedene Speisegruppen spezialisieren, eigene Restaurants eröffnen oder sogar eine weltberühmte/r Haubenköchin/koch bzw. Sterneköchin/koch werden

Dein Aufgabenbereich

- Vorbereitung der Speisen
- Anrichten der Speisen
- Arbeiten nach HACCP

Welche Kompetenzen benötigt dieser Job?

- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Fingerfertigkeit
- Rasche Auffassungsgabe
- Koordinationsfähigkeit
- Organisationstalent
- Kreativität & Phantasie
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Kommunikationsstärke und Teamfähigkeit
- Hygienebewusstsein



AUSZEICHNUNGEN

UNSERE GÄSTE HABEN DAS WORT!

In der heutigen Zeit wird ein Fauxpas bzw. ein Lob schneller in Umlauf gebracht als noch vor 5 Jahren. Das Web 2.0 sowie sämtliche Bewertungsplattformen geben dem Gast die Möglichkeit innerhalb kürzester Zeit seinem Ärger Luft zu machen bzw. seine positiven Eindrücke mit Freunden zu teilen.

DAS GAST IST KÖNIG, WENN ER SICH AUCH SO VERHÄLT.

Auch wenn sich ein Gast nicht wie ein König benimmt, bleiben wir stets freundlich und versuchen den Wünschen des Gastes gerecht zu werden. Beschwerden leiten wir sofort an Familie Rieser weiter, damit wir diese direkt vor Ort noch beheben können und den Gast dadurch zufrieden stellen.



NEUGIERIG?

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung an Frau oder Herrn Rieser. ☺
Gerne vereinbaren wir einen Schnuppertag.



- Bewerbung
- Lebenslauf
- Foto
- Zeugnisse





*Alpine Wellnesshotel Karwendel
Familie Steffi und Sepp Rieser
Hausnr. 54a - 6213 Pertisau*

*Tel: 0043-5243-5284 - Fax: 0043-5243-5284-200
www.karwendel-achensee.com - info@karwendel-achensee.com*