



Chef de Rang (m/w/d)

Wintersaison 2025/26 – Lech am Arlberg

Willkommen in Lechs neuem kulinarischen Hotspot – Eröffnung im Dezember 2025!

G'spusi ist eine echte Liebesgeschichte zwischen österreichischer Tradition und europäischer Skikultur – ein lebendiges Alpine Bistro & Ice Bar mit legendären Après-Ski-Vibes und ikonischen Gerichten aus den Alpen.

Hier feiern wir die einfachen Freuden des Lebens – gutes Essen, ausgezeichnete Weine und echte Gastfreundschaft in einem lebhaften, stilvollen Ambiente.

Wir sind ein kleines Team aus motivierten Profis mit tiefen Wurzeln in Lech und einem nachweislichen Erfolg auf internationalem kulinarischem Parkett. Bei G'spusi erwartet Sie ein arbeitsintensives, hochwertiges Umfeld mit hoher Gästefrequenz und hohem Anteil an Stammgästen – ein Ort, an dem Persönlichkeit, Präzision und Teamgeist großgeschrieben werden.

Zur Verstärkung unseres Serviceteams suchen wir für die Wintersaison 2025/26 eine:n Chef de Rang (m/w/d) – eine Gastgeberpersönlichkeit mit Leidenschaft, Ausstrahlung und Freude an exzellentem Service.

Ihre Aufgaben

- Professionelle Betreuung unserer nationalen und internationalen Gäste
 - Verantwortung für eine eigene Station mit hoher Gästefrequenz und Stammgäste-Betreuung
 - Empfangen und Platzieren der Gäste mit Charme und Kompetenz
 - Fachgerechte Beratung zu Speisen, Weinen und Getränken
 - Arbeiten am Gast (Filetieren, Tranchieren, Flambieren etc.)
 - Mithilfe und Durchführung beim Mise-en-place
 - Bonieren von Getränken und Speisen sowie Durchführung der Abrechnung
 - Enge Zusammenarbeit mit Bar- und Küchenteam für reibungslose Abläufe
-

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie
 - 1–2 Jahre Berufserfahrung in derselben oder einer ähnlichen Position
 - Erfahrung in der gehobenen Gastronomie oder in Haubenbetrieben von Vorteil
 - Zusatzausbildung, z. B. Sommelier- oder Barista-Kenntnisse, von Vorteil
 - Fließende Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch, weitere Sprachen von Vorteil
 - Freundliches, gepflegtes Auftreten mit natürlicher Ausstrahlung
 - Belastbarkeit, Flexibilität und Teamgeist in einem lebendigen Arbeitsumfeld
 - Engagement, Zuverlässigkeit und Freude am professionellen Service
-

Wir bieten

- Kostenfreie Unterkunft direkt in Lech (max. 15 Gehminuten vom Betrieb)

- Kostenfreie tägliche Mitarbeiterverpflegung (Mittag- und Abendessen)
 - Ein familiäres, dynamisches Umfeld mit flachen Hierarchien
 - Hochwertiges Arbeitsumfeld in einem modernen, lebendigen Restaurantkonzept
 - Faire Entlohnung mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung
 - Urlaubs- und Weihnachtsremuneration (13. & 14. Gehalt anteilig)
 - Vergünstigungen mit der Lech/Zürs-Teamcard (Bergbahntickets, Genuss, Shopping, Aktivitäten)
 - Teamevents, Schulungen und Raum für persönliche Weiterentwicklung
 - Die Chance, beim Aufbau eines neuen kulinarischen Highlights am Arlberg mitzuwirken
-

Rahmenbedingungen

- Beschäftigungsausmaß: Vollzeit (48 Stunden/Woche), befristet für die Wintersaison 2025/26
 - Arbeitsort: Lech am Arlberg
 - Beginn: Dezember 2025
 - Eine Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung ist selbstverständlich möglich.
 - Unterkunft und Verpflegung werden kostenfrei zur Verfügung gestellt.
-

Lust auf G'spusi? Komm in unser Team!

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung – und darauf, gemeinsam das gute Bergleben zu feiern.

Bewerbungen an: hi@gspusilech.com

Ansprechpartner: Herr Maximilian Lucian

Mehr Infos: www.gspusilech.com