



## ***Commis de Rang***

Aufgabenbereich:

*Zusammenarbeit und Vertretung des Chef de Rang  
Einsatzbereitschaft in den verschiedenen Bereichen  
Mitverantwortlich für die Mise-en-place Erstellung  
Betreuung der Gäste im Restaurant  
Werterhaltung und Sauberkeit des Equipments*

Voraussetzungen:

*Abgeschlossene Lehre oder Gastronomiefachschule  
Kenntnisse in Getränkekunde und der Servierregeln  
Praxis im Service und Buffetbereich  
Flexibel, kollegial, selbstbewusst & teamfähig  
Verantwortungsbewusst  
Gepflegtes Äußeres  
Offenes und freundliches Wesen  
Gute Kommunikationsfähigkeit  
Offen für Weiterbildung*

Wenn Sie in einem jungen dynamischen Team mitarbeiten möchten, kontaktieren Sie uns und erfahren Sie mehr! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Schriftliche Bewerbung an:

**Adresse:** AVITA Resort, zH Herrn Jochen Lackner, Thermenplatz 1, A-7431 Bad Tatzmannsdorf,  
e-mail: [service@avita.at](mailto:service@avita.at), Tel: 03353/8990-638

**Webpage:** <http://www.avita.at>