

Willkommen im Herzen des Wallis! Das **Links Leuk Golfresort** vereint erstklassigen Golfsport, gehobene Gastronomie und stilvolle Hotellerie in einer atemberaubenden Alpenkulisse. Magst du es kreativ und innovativ zu sein, Verantwortung zu übernehmen und den Gästen die Wünsche von den Augen abzulesen? Dann haben wir die passende Stelle für dich!

Leiter Gastronomie und Hotel (m/w/d) 100%

Deine Aufgaben:

- Gesamtverantwortung für die Bereiche Gastronomie und Hotellerie
- Erste Ansprechperson für Gäste und Mitarbeiter
- Entgegennahme und Organisation von Anlässen
- Förderung der Teambildung sowie die Weiterentwicklung der Mitarbeitenden
- Sicherstellung des Serviceablaufs inkl. Mitarbeit an der Front
- Sicherstellung der Gästezufriedenheit
- Bestellwesen
- Administrative Arbeiten: Mitarbeiterplanung, Tages und Monatsabschlüsse
- Koordination mit Golfbereich

Deine Stärken:

- Ausbildung EFZ in der Gastronomie oder gleichwertig
- Führungserfahrung in der Gastronomie
- Fundierte IT-Kenntnisse in MS-Office
- Einwandfreie mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse, Französisch von Vorteil
- Flexibilität und Spass an Herausforderungen
- Teamspirit

Bei uns findest du:

- Jahresanstellung mit zwei Monaten Ferien
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- Unternehmenskultur geprägt von Verantwortungsbewusstsein und Vertrauen
- Vergünstigungen auf dem Golfplatz, im Restaurant und im Hotel
- Attraktive Sozialleistungen

Haben wir dein Interesse geweckt?

Schick uns deine Bewerbungsunterlagen, inklusive Lebenslauf und relevanter Zeugnisse, per Mail an nicole@golfleuk oder per Post an:

Links Leuk Golfresort

Personalabteilung
Postfach 69
Industriestrasse 64
3952 Susten



Wenn du Fragen hast, melde dich gerne bei Giusy Abatemarco, Direktor unter +41 79 455 48 19.

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen und gemeinsam unvergessliche Momente zu schaffen!