



Chef de Rang (m/w/d) für die Sommersaison 2026

Endlich im Tessin arbeiten!

Einen Arbeitsplatz, an einem magischen Ort mit Blick auf den Lago Maggiore und die Berge?

Wir suchen:

Für die **Sommersaison 2026 von Mitte März bis Ende Oktober** zur Verstärkung unseres Serviceteams.

Zur Verstärkung unseres Serviceteams suchen wir eine engagierte Persönlichkeit als

Chef de Rang (m/w/d) 100%

Gemeinsam mit einem kompetenten und dynamischen Team sorgst du für einen reibungslosen Ablauf im Restaurant, auf der Terrasse, in der Lounge sowie im Seminarraum.

Deine Aufgaben:

- Führen einer à la carte Station
- Reibungsloser Ablauf des Services (Frühstück - Mittag - Abend)
- Verschiedenen Mise-en-place und Reinigungsarbeiten
- Verwalten von Tischreservierungen für die Gäste mit Aleno
- Bedienen der Kasse und Orderman
- Vorbereiten der Seminarräume
- Ablösung an der Poolbar

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung oder gastgewerbliche Berufserfahrung
- Teamgeist und ausgeprägte Dienstleistungsbereitschaft
- Sprachkenntnisse in Deutsch und Italienisch, Französisch und Englisch von Vorteil
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten

Das bieten wir:

- Ein herzliches Team in traumhafter Lage
- Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Moderne Arbeitsbedingungen und sehr gute Sozialleistungen
- Unterkünfte im Hotel / im Zentrum von Brissago bei Bedarf
- Kostenlose Parkplätze
- Attraktive Benefits wie Reka Pay (Vergünstigungen beim Tanken, SBB usw.)

Im folgenden Link erfährst du mehr über unser Serviceteam:

<https://youtu.be/dW63fO9ARtU>

Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und einem Foto.

Für weitere Fragen oder Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.

[Jetzt bewerben](#)

Parkhotel Brenscino Brissago

Via Sacro Monte 21
6614 Brissago

mailto:

application+job+wfjh21cq@onlyfy.jobs

www.brenscino.ch

