



**TRAUFFER**  
*Erlebnisswelt*

## **Chef de Réception (100%)**

### **Anforderung**

- Abgeschlossene fachspezifische Ausbildung in der Hotellerie
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung
- Sehr gute schriftliche und mündliche Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse
- Führungserfahrung und starke Führungspersönlichkeit
- Herzliches, positives, freundliches und gepflegtes Auftreten
- Zielorientierte, verantwortungsvolle, belastbare, flexible und unternehmerisch denkende Persönlichkeit
- Team- und konfliktfähig

### **Führungsaufgaben**

- Leitung des gesamten Rezeptions-, Shop- und Bistro-Teams (ausgenommen Küchen-Mitarbeitende)
- Für reibungslose Arbeitsabläufe im Front Office Bereich, Rosa's und Shop sorgen
- Einarbeiten, betreuen, ausbilden und beurteilen sämtlicher Rezeptions-, Shop- und Bistro-Mitarbeiter (unter Beaufsichtigung der Direktion)
- Erstellen der Arbeitspläne inkl. Ferienplanung
- Sicherstellung eines reibungslosen Arbeitsablauf
- Gewährleisten eines reibungslosen Arbeitsablaufes mit den anderen Abteilungen
- Tägliche Kontrolle des Arbeitsplans, effiziente Planung

### **Fachaufgaben**

- Aktive Gästebetreuung an der Front
- Tages- und Monatsabschlüsse korrekt durchführen (unter Beaufsichtigung der Direktion)
- Kennen und beherrschen sämtlicher Reservationssysteme
- Organisation der Reservationen, Überprüfung der Zimmerlisten und Raten
- Erstellen und Anpassen von Raten
- Verwalten, anpassen und führen sämtlicher Buchungsportale
- Führen des Tagesgeschäfts inkl. Aktualisierung der Gästedaten
- Erstellen von Angeboten und Packages für Hotelgäste
- Ansprechperson der Gäste vor Ort und am Telefon
- Flexibler Einsatz in anderen Abteilungen – wir sind ein Start-up!
- Weitere Aufgaben auf Anweisung

Trauffer Erlebnisswelt

Holzkuhplatz 1 · 3858 Hofstetten bei Brienz · +41 33 952 15 00 · [erlebnisswelt@trauffer.ch](mailto:erlebnisswelt@trauffer.ch) · [www.trauffer.ch](http://www.trauffer.ch)



**TRAUFFER**  
*Erlebniswelt*

**Das bieten wir:**

- Vergünstigung auf den Top4-Skipass
- Vergünstigungen in allen Trauffer Betrieben
- Unterstützung bei Weiterbildung
- Mitgestaltung auf Aufbau eines neuen Betriebs

**Das erwartet dich:**

- Modernste Küchenausstattung/Geräte/Kassensysteme
- Küche und Arbeitsplätze mit Tageslicht/Raumhohe Fenster
- Neue Reinigungsmaschinen auf Topniveau
- Reinigungsinfrastruktur auf allen Stockwerken
- Neue und moderne Mitarbeiterinfrastruktur in allen Bereichen (Garderobe, Pausenraum, Arbeitsstationen)
- Junges, dynamisches Team
- Inhabergeführter Betrieb

Wenn Du zusammen mit einem motivierten Team diese einmalige Chance nutzen und Teil unserer Holzkuh-Erlebniswelt werden möchtest, dann freuen wir uns auf Deine vollständige Bewerbung.