

Komm in unser Christlum-Alm Team ...



Das Skigebiet Christlum befindet sich im Familienbesitz der Familien Kronthaler, Kofler und Schwärzler und wurde im Jahr 1973 erbaut. Es liegt in Achenkirch inmitten der Tiroler Bergwelt zwischen 950 und 1.800 m Höhe. Die **Christlum Alm** befindet sich unterhalb der Mittelstation des Skigebietes Christlum auf 1.226 m. Mit 01.12.2025 wird sie von Wolfgang Schulze-Boysen, der als erfahrener Gastronom bis Ende September 2025 das Hecherhaus in Schwaz und ab 01.05.2025 das Badehäusl Fritto-Misto erfolgreich führt, als Pächter, neu übernommen. Ziel ist es, die Christlum Alm mit ihrer herzlichen Gastfreundschaft, dem tollen Service und der hochwertigen Küche neu zu positionieren, um jedem Gast ein unvergessliches Erlebnis am Berg zu bereiten.

Die Christlum Alm öffnet täglich in der Wintersaison während der Betriebszeiten der Lifte von Montag bis Sonntag von Anfang Dezember bis voraussichtlich Mitte März von 09.30 Uhr bis 17.30 Uhr und am Mittwoch bzw. Samstag abends für RodelerInnen und SkitourgeherInnen bis 22.00 Uhr. Die Arbeitszeiten variieren je nach Position und Schichtplan innerhalb einer 6-Tage-Woche.

- **Restaurant-Fachkräfte (Vollzeit)**

Aufgaben:

- Professioneller Service von Speisen und Getränken
- Beratung der Gäste bei der Auswahl von Speisen, Getränken und Weinen
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs im Restaurant
- Durchführung von Bestellungen und Abrechnungen
- Pflege der Tische und des Gastraums
- Unterstützung bei der Vorbereitung von Veranstaltungen
- Mitarbeit bei der Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards

Anforderungen:

- Abgeschlossene Ausbildung im Restaurant- oder Hotelbereich oder vergleichbare Erfahrungen
- Freundliches und gepflegtes Auftreten
- Teamgeist und Flexibilität
- Gute Kommunikationsfähigkeiten in Deutsch und idealerweise Englisch
- Belastbarkeit und Stressresistenz in geschäftigen Zeiten
- Bereitschaft zu Schicht- und Wochenenddienst
- Leidenschaft für die Gastronomie und den Umgang mit Gästen

- **Hilfskräfte Restaurant (Vollzeit)**

Aufgaben:

- Unterstützung des Serviceteams beim Servieren von Speisen und Getränken
- Abservieren von Tischgedecken und Reinigen der Tische nach dem Service
- Vorbereitung und Nachfüllen von Geschirr, Besteck und Gläsern
- Freundlicher Empfang und Betreuung der Gäste
- Unterstützung bei der Durchführung von Veranstaltungen und Sonderaktionen
- Einhaltung der Hygienestandards und Sauberkeit im Servicebereich

Anforderungen:

- Erste Erfahrungen im Gastronomiebereich von Vorteil, aber nicht zwingend notwendig
- Freundliches und gepflegtes Auftreten
- Teamfähigkeit und Flexibilität
- Fähigkeit, in einem dynamischen Umfeld zu arbeiten
- Bereitschaft zu Schicht- und Wochenendarbeit
- Gute Kommunikationsfähigkeiten in Deutsch (weitere Sprachen von Vorteil)

- **Hilfskräfte Bar/Schank**

Aufgaben:

- Unterstützung bei der Zubereitung und dem Servieren von warmen/kalten Getränken, Spirituosen sowie Cocktails
- Mithilfe beim Auffüllen und Organisieren der Schank- und Barbestände
- Reinigung und Pflege des Schank-/Barbereich sowie der Utensilien
- Gewährleistung der Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Freundlicher und professioneller Service gegenüber den Gästen
- Unterstützung bei der Erstellung von Getränkekarten und Specials

Anforderungen:

- Erste Erfahrungen im Barbereich oder in der Gastronomie von Vorteil
- Grundkenntnisse über Getränke, Cocktails und Spirituosen wünschenswert
- Teamfähigkeit und gute Kommunikationsfähigkeiten
- Flexibilität und Belastbarkeit in Stoßzeiten
- Bereitschaft zur Schicht- und Wochenendarbeit

- **Hilfskräfte Küche**

Aufgaben:

- Unterstützung bei der Zubereitung von Speisen und Beilagen
- Mithilfe bei der Vorbereitung von Zutaten (Waschen, Schneiden, Portionieren)
- Unterstützung bei der Reinigung und Pflege der Küchengeräte und -utensilien
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Mithilfe beim Anrichten von Gerichten
- Unterstützung des Küchenteams bei verschiedenen Aufgaben während des Service
- Abwaschen und Reinigen von Geschirr, Besteck und Küchenutensilien

Anforderungen:

- Erste Erfahrungen in der Gastronomie oder Küchenhilfe von Vorteil, aber nicht zwingend erforderlich
- Grundkenntnisse in der Lebensmittelzubereitung und -sicherheit
- Teamfähigkeit und Flexibilität
- Belastbarkeit und schnelles Arbeiten unter Druck
- Bereitschaft zur Schicht- und Wochenendarbeit

- **Hilfskraft AllrounderIn**

Aufgaben:

- Unterstützung bei der Zubereitung von Speisen und Beilagen in der Küche
- Reinigung und Pflege von Küchengeräten, -utensilien und Arbeitsflächen

- Reinigen und Abwaschen von Geschirr und Besteck
- Mithilfe bei der Lagerung und Organisation von Lebensmitteln
- Durchführung allgemeiner Reinigungs- und Wartungsarbeiten am gesamten Gebäude
- Unterstützung bei der Pflege der Außenanlagen und des Inventars
- Schneeräumung
- Müllentsorgung

Anforderungen:

- Erste Erfahrungen in der Gastronomie oder im Bereich Hausmeisterdienste von Vorteil
- Grundkenntnisse in der Lebensmittelzubereitung und -sicherheit
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit
- Bereitschaft zur Schicht- und Wochenendarbeit

Von uns können Sie erwarten ...

- ein angenehmes Arbeitsumfeld mit erfahrenen Führungskräften
- ein motiviertes und kollegiales Team
- Zimmer teilweise mit eigenem Bad und WC
- nicht übertragbare Ski-Karte für die Christlumliften,
- Personalesse oder à-la-carte-Essen mit MitarbeiterInnenrabatt,
- Getränke (d. s. alkoholfreie Getränke heiß und kalt) zur freien Verfügung
- Getränkeautomaten
- Aufenthaltsräume für die Pausengestaltung
- Sauna
- Fernsehraum
- Fitnessraum
- ein wöchentliches Teamabendessen jeden Montag
- Entlohnung gemäß Kollektivvertrag Gastronomie und Hotellerie Tirol, ArbeiterInnen

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung unter <mailto:info@fritto-misto.info>