

CATERINGLEITUNG (w/m/d) in Salzburg und Umgebung

Ab sofort | Vollzeit 40h



Deine Aufgaben:

- Abwicklung von Veranstaltungen (vom Aufbau bis zum Abbau) in Eigenverantwortung
- Enge Zusammenarbeit mit den Bereichen Service, Küche & Logistik, Administration (Veranstaltungsplanung)
- Operative Führung bei Veranstaltungen | Gewährleistung einer höchstmöglichen Gästezufriedenheit
- Überwachung / Verantwortung der Kassenbestände (Verkaufsveranstaltungen) / Kassenabrechnungen / Buchungen / Veranstaltungsabrechnung mit der Administration
- Personalplanung und Anforderung, Equipment Anforderung, Durchführung der Servicebriefings, sowie Führung von Service-Teams.
- Kontrolle, der von den Mitarbeitern geleisteten Arbeit, Führen von Zeiterfassungslisten, Warenwirtschaft
- Durchführung der Side-Inspections, laufende Kommunikation mit dem Kunden und Follow-up Gespräche
- Überwachung von Reinigung und Wartung des Veranstaltungsequipments und der Arbeitsgeräte
- Sorgfältige und professionelle Betreuung unserer Gäste im Barbereich
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards

Das solltest du mitbringen:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung und mehrjährige Erfahrung im Bankett- oder Cateringbereich
- Selbstständigkeit, Pflichtbewusst und Stressresistenz zeichnen dich aus
- Freude und Liebe im Umgang mit Menschen und Lebensmitteln
- Führungskompetenz und eine "Gastgeber aus Leidenschaft"- Hands on Mentalität
- Du sprichst gutes Deutsch (B2) und Englisch (B2)
- Bereitschaft an Wechseldiensten und am Wochenende zu arbeiten
- Führerschein Klasse B essenziell

Was wir bieten:

- Festanstellung im Ganzjahresbetrieb – wir denken langfristig!
- Viel Abwechslung, Raum für Kreativität und Eigeninitiative
- Coole Aufstiegschancen und die Möglichkeit, in andere Abteilungen zu wechseln
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit
- Gute Anbindung an das öffentliche Verkehrssystem

Unternehmensbeschreibung:

Als einer der größten Bio-Caterer Österreichs sind wir - die CHEF PARTIE – ein Unternehmen der Birngruber Gastronomie GmbH, unter dem Motto „Bunt.Bunter.Bio.“– durchaus stolz, einen klaren Schritt in Richtung einer biologischen Ausrichtung unseres gesamten gastronomischen Angebots gesetzt zu haben. Leidenschaftliches Engagement für eine nachhaltige und saisonale Küche sichert eine gesunde Lebensgrundlage für alle nachfolgenden Generationen. Wir liefern kulinarische Hochgenüsse zu 100% in Bio-Qualität bei privaten und Firmenfeiern, Hochzeiten, Meetings, Kongressen, Messen, Musik- & Sportveranstaltungen.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Birngruber Gastronomie GmbH (Chef Partie)
z.H. Herrn René Schreiber, Am Messezentrum 6, 5020 Salzburg
Telefonnummer: 0662 216012-44 | E-Mail: karriere@chefpartie.at

Das Mindestgehalt richtet sich nach den aktuellen kollektivvertraglichen Regelungen. Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation nach einem persönlichen Gespräch möglich.

Chef Partie | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH
Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg
Firmensitz: Lindenweg 1 | A-5310 Mondsee | T +43(0)6232 36093-40
office@chefpartie.at | www.chefpartie.at



Für nähere Informationen und Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne telefonisch zur Verfügung.