

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir nach Vereinbarung

EINE | N RESTAURANTLEITER | IN Voll- oder Teilzeit, Jahresstelle | Puch-Urstein bei Salzburg



Deine Aufgaben

- Koordination der Zusammenarbeit des Service- und Küchenbereichs zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs
- Gewährleistung eines freundlichen und aufmerksamen Service am Gast
- Kreative Mitentwicklung neuer Konzepte und Themen Events
- Verantwortung über die gesetzten Standards für den Service und der Küche
- Ggf. selbst Gästebetreuung, Platzierung der Gäste und allgemeine organisatorische Aufgaben
- Abrechnung der einzelnen Gastronomieoutlets
- Die ausgeführte Arbeit der Mitarbeiter kontrollieren, Erstellung der Dienstpläne
- Umfassende Betreuung der Gäste / Kunden
- Entgegennehmen von Gästebeschwerden und schnelles Handeln - Reklamationsmanagement
- Kasse abrechnen, Tages-, Schichtabrechnung erstellen
- Veranstaltungen jeglicher Art koordinieren

Deine Fähigkeiten & Qualifikationen

- Abgeschlossene gastronomische Ausbildung und erste Erfahrungen als Restaurant Manager | in
- Freude am Umgang mit Gästen
- Catering-Erfahrungen essenziell
- Selbstständigkeit, Kreativität und Stressresistenz
- Organisiert, begeisterungsfähig, engagiert & teamfähig
- Ein professionelles Auftreten und beste Umgangsformen runden das Profil ab
- Führerschein Klasse B essenziell
- Bereitschaft, auch an Abenden und Wochenenden zu arbeiten
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Wir bieten

- Festanstellung im Ganzjahresbetrieb, denn wir planen langfristig
- Abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit mit viel Platz für Kreativität und Eigeninitiative
- Ein motiviertes Team mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und einem kreativen Miteinander
- Spannende Projekte mit Start-up Flair
- Aufstiegsmöglichkeiten | Interner Wechsel in andere Abteilungen
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit
- Unser Team ist unsere Familie

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

**Wir freuen uns auf deine Bewerbung, Gehaltsvorstellungen und ein persönliches Gespräch.
Bewerbungen, bitte mit den üblichen Unterlagen, per Mail an: office@chefpartie.at**

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.