

WE ARE LOOKING FOR YOU!

CHEF DE RANG

Voll- oder Teilzeit, Jahresstelle | Puch-Urstein bei Salzburg

Das Projekt Visionen

Dieses Jahr eröffnet das einzigartige Zentrum für Visionen für Veranstaltungen aller Art seine Tore. Mit dem Projekt soll Arbeit neu gedacht werden. Vielfältige Angebote, wie das mitführende Hotel, Therapieräume, ein großer Spielplatz oder die Sky Terrasse mit Restaurant und Pool sollen Arbeit und Erholung auf völlig neue Art und Weise miteinander verbinden. Hilf mit, das Zentrum für Visionen mit deiner Persönlichkeit, deinem Mut und deinem Engagement zu einem Ort der Einzigartigkeit zu machen!

Wen wir suchen

Du liebst es GastgeberIn zu sein und hast gerne den Überblick über deinen Bereich? Mit deiner Lässigen Herzlichkeit haben Menschen immer das Gefühl, bei dir gut aufgehoben zu sein? Dann passt du perfekt zu uns. Wir suchen jemanden, der Teil unseres Restaurantteams wird. Das ganze Handwerk und jede Menge Wissen um Wein & Bar kannst du bei uns lernen. Wenn du Spaß an deiner Arbeit hast, freuen wir uns von dir zu hören. Bewerbungen, bitte mit den üblichen Unterlagen, per Mail an: office@chefpartie.at

Deine Aufgaben

- Führen einer Servicestation mit eigenem Inkasso
- Verschiedene Mise en place-Arbeiten
- Koordination der Zusammenarbeit des Service- und Küchenbereichs zur Gewährleistung
- Hochwertige Beratung der Gäste bei der Auswahl von Speisen und Getränken
- Aufnahmen von Bestellungen
- Servieren von Speisen & Getränken
- Koordination Ihres Arbeitsbereiches
- Organisation eines reibungslosen Serviceablaufs
- Führung und Anleitung von ihm unterstellten Mitarbeitern
- Einhaltung von Qualitätsstandards

Was du mitbringen sollst

- Freude am Umgang mit Gästen
- Erste Erfahrungen im Service, aber auch als motivierter Quereinsteiger geben wir dir gerne eine Chance
- Motivation, Teamgeist und Freude an gutem Essen und hochwertigen Drinks & Weinen
- Selbstständigkeit, Kreativität und Stressresistenz

- Organisiert, begeisterungsfähig, engagiert & teamfähig
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Eine Ausbildung in der Gastronomie freut uns, ist aber kein must have

Was wir bieten

- Teamausflüge
- Entwicklungsmöglichkeiten, Schulungen, Weiterbildungen, die wir gerne nach deinen Wünschen gemeinsam erarbeiten
- Faire Trinkgeldbeteiligung
- Tolle Firmenincentives wie bspw. die Möglichkeit auf Konzerte in der Salzburg Arena
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit (Super abwechslungsreiches Personalesen)
- Festanstellung im Ganzjahresbetrieb, denn wir planen langfristig
- Abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit mit viel Platz für Kreativität und freie Entfaltung
- Ein motiviertes Team mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und einem kreativen Miteinander
- Spannende Projekte mit Start-up Flair
- Aufstiegsmöglichkeiten | Interner Wechsel in andere Abteilungen
- 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.