

CHEF DE RANG (w/m/d)

FourSide Hotel Salzburg

Ab sofort | Vollzeit 40h



Deine Aufgaben:

- Mise en place Arbeiten
- Gäste Beratung zu Speisen und Getränken
- Du achtest auf die Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards
- Früh und Abenddienste

Das solltest du mitbringen:

- Fachliche Kompetenz und Erfahrung – engagierte Quereinsteiger:innen willkommen
- Selbstständigkeit, Kreativität und Stressresistenz zeichnen dich aus
- Du bist organisiert, engagiert und kannst gut im Team arbeiten
- Du sprichst sehr gutes Deutsch (B1)
- Bereitschaft zu Wechseldiensten auch am Wochenende

Was wir bieten:

- Festanstellung im Ganzjahresbetrieb – wir denken langfristig
- Viel Abwechslung, Raum für Kreativität und Eigeninitiative
- Ein motiviertes Team, indem Zusammenarbeit und Spaß an erster Stelle stehen
- Coole Aufstiegschancen und die Möglichkeit, in andere Abteilungen zu wechseln
- Arbeitskleidung wird von uns gestellt
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit
- Sehr gute Anbindung an das öffentliche Verkehrssystem

Unternehmensbeschreibung:

In unserer eleganten Hotel-Restaurant-Bar, des FourSide Hotel mitten in Salzburg (neben Messezentrum) erwartet dich ein Arbeitsplatz, an dem Servicekultur, Qualität und Teamgeist großgeschrieben werden. Werde Teil unseres professionellen Serviceteams der Birngruber Gastronomie GmbH und bring deine Leidenschaft für Getränke, Gastfreundschaft und Atmosphäre ein! Du liebst es, Gäste kulinarisch zu verwöhnen und mit einem Lächeln zu begeistern? Dann bewirb dich jetzt!

Wenn du genauso wie wir hinter dieser Philosophie stehst und mit uns wachsen möchtest, dann bist du bei uns genau richtig! Erfahrung in der Hotellerie ist erwünscht, aber nicht zwingend erforderlich. Wichtig ist, dass du Bock auf Kreativität und Teamarbeit hast.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Birngruber Gastronomie GmbH
z.H. Herr Alexander Hoffmann, Am Messezentrum 6, 5020 Salzburg
Telefonnummer: 06232 36093-44 | E-Mail: hr@chefpartie.at

Das Mindestentgelt für die Stelle als Chef de rang beträgt **2.165,00 EUR brutto** pro Monat auf Basis Vollzeitbeschäftigung/40h. Bereitschaft zur Überzahlung. Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation nach einem persönlichen Gespräch garantiert.

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.