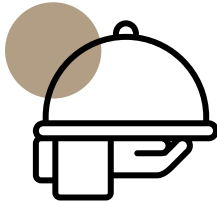


WE ARE LOOKING FOR YOU! CHEF DE RANG VOLL- ODER TEILZEIT, JAHRESSTELLE PUCH-URSTEIN BEI SALZBURG IM ZENTRUM FÜR VISIONEN

Das Restaurant

steht für höchste Qualität und Frische. Wir beziehen unsere Produkte direkt von regionalen Bauern und legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und umweltschonende Produktion und Zubereitung. Damit können unsere Gäste nicht nur ein hervorragendes kulinarisches Erlebnis genießen, sondern auch einen Beitrag zur Unterstützung von heimischen Produzenten leisten. Um unsere Philosophie im „VOI“ umzusetzen, suchen wir nach motivierten Mitarbeitern, die sich mit unserer Vision identifizieren und mit uns gemeinsam wachsen wollen. Erfahrung in der Gastronomie ist wünschenswert, aber nicht zwingend erforderlich. Wichtiger ist uns, dass DU Freude am Umgang mit Lebensmitteln, Kreativität und Engagement mitbringst

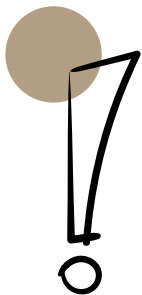


Wen wir suchen

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.

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 solltest

- 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

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-zfv@chefpartie.at