

WE ARE LOOKING FOR YOU! FRÜHSTÜCKSLEITUNG 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.



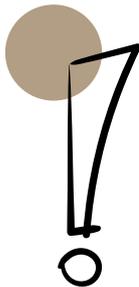
Wen wir suchen

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. Wenn du Spaß an deiner Arbeit hast, freuen wir uns von dir zu hören.



Sie bereiten unseren Gästen mit Ihrem Lächeln und der Betreuung während des Frühstücks einen wundervollen Start in den Tag. Ihre Aufgaben sind dabei:

- Koordinieren des Frühstücksablaufes und der Mitarbeiter
- Aktiver Verkauf von Speisen und Getränken sowie direkter Service am Gast
- Auf- und Abbau sowie Betreuung des Frühstücksbuffets, sowie des Gäste- und Küchenbereichs
- Tatkräftige Unterstützung für einen optimalen Serviceablauf
- ·Abteilungsübergreifende Einblicke in neue Tätigkeitsbereiche durch die Zusammenarbeit in unseren Teams
- Gewährleistung der Sauberkeit und Einhaltung der Lebensmittelhygiene (HACCP)
- Verschiedene Mise en place-Arbeiten
- Einhaltung von Qualitätsstandards



Was du mitbringen solltest

- Freude am Umgang mit Gästen
- 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