



CHEF DE RANG (M/W/D)

WAS UNS ÜBERZEUGT

- Selbstständiges Führen einer Station
- Vorbereitung, Mise-en-place
- Proaktiver Verkauf von Speisen, Getränken, Weinen, Kuchen, Mehlspeiseb, etc.
- Zubereitung von Kalt- und Heißgetränken
- Sicherstellung von gleichbleibender Qualität
- Einhaltung interner Standards und gesetzlicher Vorgaben
- Sorge für die Reinhaltung der Station, der Kühlschränke, Getänkelager, Bar
- Mitwirkung bei der Gestaltung der Speisekarte sowie der Tagesangebote
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter und Lehrlinge

WAS SIE BEI UNS BEWEGEN

- Abgeschlossene Ausbildung als Kellner oder vergleichbar oder Quereinsteiger mit entsprechender Weiterbildung/Qualifizierung
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- hohes Qualitätsniveau
- Leidenschaft für den Beruf
- Einsatzfreudigkeit, Verlässlichkeit & Engagement
- Teamplayer
- Freundlichkeit, Höflichkeit, höchste Aufmerksamkeit bei den Gästen
- Selbstständige Arbeitsweise
- ausgezeichnete Fach- und Produktkenntnisse, vor allem in der Weinkunde, ggf. Barkunde
- Kreativität



STANDORT

**6672 Nesselwängle,
Österreich
Haller 11**



BESCHÄFTIGUNGSART

Vollzeit



EINTRITTSSTERMIN

ab sofort



KONTAKT

**Frau Stefanovic +43
5675/20104-127**

- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

WAS WIR BIETEN

- einen unbefristeten Arbeitsvertrag
 - eine 5-Tage-Woche
 - einen geregelten Freizeitausgleich
 - Bezahlung laut Kollektivvertrag LG 3, € 2.185 / 48 Std.-Woche
 - 13. + 14. Monatsgehalt
 - Bereitschaft der Überzahlung bei entsprechender Qualifikation
 - freie Kost im Hotel, auch an freien Tagen
 - auf Wunsch freie Logis in unserem neu erbauten Apartmenthaus mit Balkon
 - Nutzung des Mitarbeiter-Fitnessbereichs
 - dem Job zugeschnittenes Einarbeitungsprogramm
-

