

CHEF DE PARTIE (m/w/d) BAR AMOURO

ÜBER UNS

Den Sommer nie enden zu lassen – mit dieser Idee hat es begonnen. Mit dem Vermutivom im türkis-gelben Kleid wurde dann ein Gefühl in Flaschen abgefüllt und mit der Bar Amouro im Herzen des Aiola Living Store schließlich eine Vision zum Leben erweckt. Amouro steht für den Sommer, die Leichtigkeit und für einen Ort, an dem sich die Zeit nicht hetzen lässt – opulenter Chic trifft hier auf internationalen Großstadtflair.

AUFGABENBEREICH

Planung und Organisation des Arbeitsbereiches
Zubereitung und Präsentation von Speisen
Mise en Place
Kreatives Anrichten und Einhalten strenger Hygienevorschriften und Qualitätsstandards

VORRAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Kochlehre
Praxiserfahrung in der Küche
Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Gewissenhaftigkeit
Teamfähigkeit und Belastbarkeit
Gute Deutschkenntnisse oder Englischkenntnisse

DAS BIETEN WIR DIR

40 Wochenstunden / 5 Tage Woche
kollektives Gehalt ab € 2.200,00 brutto pro Monat (mit Bereitschaft zur Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation) bei Vollzeitbeschäftigung
Perspektiven zur Weiterentwicklung
Arbeitsbeginn 10:00 oder 14:00 Uhr
Dienstplan 2 Wochen im Vorhinein

WIR FREUEN UNS DARAUF, DICH KENNENZULERNEN!

Bitte schicke deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und kurzes Motivationsschreiben) an alexander.knoll@aiola.at!

BAR AMOURO

Schmiedgasse 10-12 • 8010 Graz
+43 316 696060 • baramouro@aiola.at
www.baramouro.at