CHEF DE PARTIE (M/W/D) MISS CHO

ÜBER UNS

Ein Klang gesellt sich zu Aromen und lässt Geschmacksknospen erblühen. Melodien zerfließen auf der Zunge und aus Zeit wird ein Moment. Es ist ein Ort der Begegnung, ein Kennenlernen der Sinne; panasiatische Küche zum Fühlen, Hören, und zum Schmecken.

AUFGABENBEREICH

Vorbereitung und Zubereitung der Speisen Sauberkeit und Ordnung deines Arbeitsplatzes bzw. der Küche

VORRAUSSETZUNGEN

Lehrabschlussprüfung
Praxiserfahrung in der Küche
Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Gewissenhaftigkeit
Teamfähigkeit und Belastbarkeit
Gute Deutschkenntnisse

DAS BIETEN WIR DIR

40 Std. / Woche

kollektives Gehalt ab 2041€ brutto im Monat bei 40 Stunden (mit Bereitschaft zur Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation) Perspektiven zur Weiterentwicklung

WIR FREUEN UNS DARAUF, DICH KENNENZULERNEN!

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



MISS CHO

Schmiedgasse 9 · 8010 Graz 316 830 276 · misscho@aiola.at www.misscho.at