

CHEF DE PARTIE (m/w/d)  
OPERNCAFÉ

ÜBER UNS

Das Operncafé – seit rund 160 Jahren ein Traditionsort in Graz, der von einem engagierten Team nun als Café und Brasserie weitergeführt wird. Tradition, neu interpretiert: mit mediterraner Küchenlinie, eigener Kaffeeröstung und zahlreichen hausgemachten Süßspeisen.

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 oder Englischkenntnisse

DAS BIETEN WIR DIR

Teilzeit/ Vollzeit möglich  
kollektives Gehalt ab 2.100€ brutto im Monat (mit Bereitschaft zur Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation) bei Vollzeitbeschäftigung  
4 Tage / Woche, davon min. 2 Tage am Stück  
Perspektiven zur Weiterentwicklung

WIR FREUEN UNS DARAUF, DICH KENNENZULERNEN!

Bitte schicke deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und Motivationsschreiben) an [alexander.robin@aiola.at](mailto:alexander.robin@aiola.at)!

Du suchst keinen Job, sondern ein erfahrenes gut eingespieltes Team, das deine Leidenschaft teilt?  
Dann bist du bei uns genau richtig! Vielleicht bist du ja auch bald ein Teil davon.