



CHEF DE RANG (m/w/d) LANDHAUSKELLER

ÜBER UNS

Wo Regionalist und Geschmack zueinanderfinden. Hier kann man die Steiermark und ihre Qualität bis ins kleinste Detail schmecken. Die Menschen freundlich, weltoffen und modern, die Küche ehrlich und in der Tradition verwurzelt. Und das Team? Jung, engagiert und mit viel Herzblut dabei. Jetzt bewerben und Teil des Landhauskellers werden!

AUFGABENBEREICH

- Gästeempfang & herzliche Betreuung unserer Gäste
- Speise- und Getränkeempfehlungen
- Aufnahme der Bestellungen & Servieren unserer Speisen
- Aufdecken & Nachdecken

VORRAUSSETZUNGEN

- Praxiserfahrung im Service bzw. in der Gastronomie vom Vorteil
- Freundliches Auftreten
- Geübter Umgang mit Gästen
- Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Gewissenhaftigkeit
- Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Gute Deutschkenntnisse oder Englischkenntnisse

DAS BIETEN WIR DIR

- 30 bis 40 Wochenstunden
- kollektives Gehalt ab 2200€ brutto im Monat (mit Bereitschaft zur Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation) bei Vollzeitbeschäftigung
- Perspektiven zur Weiterentwicklung
- Arbeiten in einem motivierten Team

WIR FREUEN UNS DARAUF, DICH KENNENZULERNEN!

Bitte schicke deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und kurzes Motivationsschreiben) an vasile.cicio@aiola.at

LANDHAUSKELLER

Schmiedgasse 9 • 8010 Graz
+43 316 696060 • landhauskeller@aiola.at
www.landhauskeller.at