JOBAUSSCHREIBUNG

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

Teil- oder Vollzeitbeschäftigung – 35h (3 Tage) oder 45h (4Tage)
kollektives Gehalt ab 2165€ brutto im Monat (mit Bereitschaft zur Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation) bei Vollzeitbeschäftigung
Freie Wochenenden (Fr-So) nach Absprache gerne möglich
Faires Trinkgeldsystem
Perspektiven zur Weiterentwicklung

WIR FREUEN UNS DARAUF, DICH KENNENZULERNEN!

Bitte schicke deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und Motivationsschreiben) an 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.

OPERNCAFÉ
Opernring 22 • 8010 Graz
+43 316 830 436 • operncafe@aiola.at
www.operncafe.at