

CHEF DE PARTIE (M/W/D) ROSTMARY

ÜBER UNS

Ein Ort im Herzen der Altstadt, ein Lokal mit Charakter und ein Konzept, das von rauchigen Aromen und Herzlichkeit lebt. Begleitet von gemütlichen Beats werden im Rostmary allerlei Köstlichkeiten vom Grill serviert. Von Spare Ribs und Steaks, über eine breite Selektion an bunten Sides und hauseigenen Soßen, bis hin zu veganem Chili sin carne, sollen hier nicht nur eingefleischte Grillfans, sondern wirklich alle satt werden.

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 Überzahlung bei entsprechender Qualifikation) bei Vollzeitbeschäftigung
4 Tage / Woche, davon min. 2 Tage am Stück / kein Sonntagsdienst
Perspektiven zur Weiterentwicklung

WIR FREUEN UNS DARAUF, DICH KENNENZULERNEN!

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