

## 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)!

OPERNCAFÉ

Opernring 22 • 8010 Graz  
+43 316 830 436 • [operncafe@aiola.at](mailto:operncafe@aiola.at)  
[www.operncafe.at](http://www.operncafe.at)