



CHEF DE PARTIE (M, W, D)
AIOLA UPSTAIRS

ÜBER UNS

aiola upstairs - wo regionale und internationale Küche harmonieren und nur die besten Zutaten auf den Teller kommen. Sempel, aber modern, gehoben aber verständlich – unser Küchencrew zeigt über den Dächern von Graz täglich aufs Neue ihr Können. Kreativität, Liebe zur Kochkunst & Engagement suchen im aiola upstairs ihresgleichen.

AUFGABENBEREICH

Gewährleistung eines reibungslosen Arbeitsablaufes innerhalb der Küche
Vorbereitung und Zubereitung der Speisen
Sauberkeit und Ordnung deines Arbeitsplatzes bzw. der Küche

VORRAUSSETZUNGEN

Lehrabschlussprüfung
Mehrjährige Erfahrung in diesem Beruf
Durchsetzungsvermögen, Gewissenhaftigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Lernbereitschaft
Teamfähigkeit und Belastbarkeit
Gute Deutschkenntnisse oder Englischkenntnisse
Fähigkeit zur raschen Identifikation und Lösung von Problemen
Genaueres und sorgfältiges, so wie selbstständiges Arbeiten
Einsatzfreude, Verantwortungsbewusstsein, Teamfähigkeit, Lernbereitschaft

DAS BIETEN WIR DIR

Vollzeit 45. Std. / Woche
überkollektivvertragliche Entlohnung ab 2.400€ Brutto im Monat
(mit Bereitschaft zur Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation)
Perspektiven zur Weiterentwicklung

WIR FREUEN UNS DARAUF, DICH KENNENZULERNEN!

Bitte schicke deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und kurzes Motivationsschreiben) an biljana@aiola.at oder an meintraumjob@aiola.at!