

Salon Marie

RESTAURANT & BAR

SOUS CHEF

m/w/d

Zeitlose Eleganz, weltoffenes Flair, echter Genuss – dafür steht das Restaurant „Salon Marie“, das mit woh klingendem Namen zusammenfasst, wofür die Ausrichtung steht: für die pure Freude am kulinarischen Genuss, eingebettet in stilvolles Wohlfühlambiente. Unser Signature Dish ist das Cordon Bleu, wir haben uns eines der beliebtesten Rezepte zu Herzen genommen und uns zur Aufgabe gemacht, es wieder salonfähig werden zu lassen.

IHRE AUFGABEN

- Unterstützung des Küchenchefs und des Küchenteams
- Warenannahme und Überprüfung
- Ordnung und Sauberkeit in Küche, Lager und Kühlhäuser kontrollieren
- Bestellungen aufgeben
- Kontrolle des Wareneinsatzes
- Einkauf
- Kontrolle der Mitarbeiter
- Dienstplangestaltung
- Allgemeine organisatorische Aufgaben

IHRE AUFGABEN

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und bereits mindestens 3 Jahre Berufserfahrung gesammelt
- Sie sind ein Organisationstalent
- Mitarbeiter motivieren gehört zu Ihren Stärken
- Sie sind körperlich und seelisch stabil
- Ausgeglichenheit und Geduld zeichnen Sie aus
- Arbeiten im Team macht Ihnen Spaß
- Sie zeigen gerne Eigeninitiative und Engagement

WIR BIETEN

- Gehalt: EUR 2.300,- brutto. Auf Basis Vollzeit, mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation
- Vielseitige und interessante Herausforderungen
- Abwechslungsreiche Arbeit in einem vielseitigem Unternehmen
- Arbeitsort: Grieskai 4-8, 8010 Graz

INTERESSIERT?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen ausschließlich per Mail an natascha.weber@grandhotelwiesler.com. *Wir freuen uns auf Sie!*