

WIESLER

Hotel since
1909

Wiesler inspiring since 1909

CHEF DE PARTIE M/W

Das Wiesler ist ein Ort voller Inspiration. Ein Ort, an dem man nie aufhört, nach neuen Ideen zu suchen. Wo man so sein darf, wie man ist und sich doch verändern kann. Irgendwo zwischen Soul und Jugendstil, aber immer im Hier und Jetzt. Kurz: Das Wiesler ist spürbar anders. Wie unsere Mitarbeiter. Interesse?

IHRE AUFGABEN

- Einsatz auf dem festgelegten Posten (Entremetier, Saucier, Gardemanger, Patisserie, etc.)
- Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln für unser Hauptgeschäft im á la Carte Restaurant, außerdem auch Fingerfood, Buffets und Menüs
- Eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens
- Einbringung von Kreativität und Ideen

IHR PROFIL

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung und haben schon mind. 1 Jahr Berufserfahrung
- Sie haben bereits im á la Carte Bereich Erfahrungen gesammelt
- Körperliche Stabilität setzen wir voraus
- Arbeiten im Team macht Ihnen Spaß
- Sie sind flexibel und haben eine hohe Einsatzbereitschaft

WIR BIETEN

Gehalt: EUR 2.000,- brutto. Auf Basis Vollzeit. Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikationen.

Arbeitsort: Grieskai 4-8, 8010 Graz

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen ausschließlich per Mail an karriere@hotelwiesler.com. *Wir freuen uns auf Sie!*