

GRAND HÔTEL WIESLER

CHEF DE PARTIE

m/w - Teilzeit oder Vollzeit - ab September 2019

Das Grand Hôtel Wiesler mitten in Graz zeigt vor, wie ein geschichtsträchtiges Haus Eleganz und Weltoffenheit im Heute kombiniert. Vom Interieur über das Service bis hin zur Gastronomie – alle Details spiegeln das besondere Flair des Hauses wider und lassen den Gast das Besondere erleben. Dafür suchen wir Mitarbeiter die genauso sind wie wir. 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 2.100,- brutto. Auf Basis Vollzeit, mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation
- Arbeitsort: Grieskai 4-8, 8010 Graz

INTERESSIERT?

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

GRAND UNIQUE