

DAS WEITZER SUCHT M/W

Chef de Partie

Das Weitzer gehört nicht ohne Grund seit mehr als 100 Jahren zu den besten Adressen der Stadt. Immerhin liegt es mitten im Herzen von Graz. Keine fünf Gehminuten entfernt von Kunsthaus, Uhrturm und Co. Damit wir auch in den nächsten 100 Jahren die Herzen unserer Gäste erobern, suchen wir Mitarbeiter, mit Talent, Gespür und einem Auge für das ganz Besondere.

Ihre Aufgaben

- Einsatz auf festgelegtem 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 als Koch/Köchin und haben mind. 1 Jahr Berufserfahrung
- Sie sind flexibel und haben hohe Einsatzbereitschaft
- Arbeiten im Team macht Ihnen Spaß
- Körperliche Stabilität setzen wir voraus

GEHALT

ARBEITSORT

EUR 2.200,00***Graz, Grieskai**

* Auf Basis Vollzeit. Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikationen. Arbeitsort im Hotel Das Weitzer

Interessiert für uns zu arbeiten?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen ausschließlich per E-Mail an: kueche@weitzer.com

Wir freuen uns auf Sie!