

RESTAURANT

Meissl & Schadr

WIEN

CHEF DE RANG

M/W

Eine Wiener Legende wird neu geboren, das Feuer der traditionellen Wiener Küche angefacht und das Wiener Schnitzel gebührend zelebriert. Das alles werden die Weitzer Hotels an die Wiener Ringstraße bringen. So ein Restaurant braucht serviceorientierte, kommunikative und sympathische Menschen, die Lust haben, die große österreichische Küche zu zelebrieren!

IHRE AUFGABEN

- Die Funktion des Gastgebers wahrnehmen
- Gäste fachgerecht, sowie freundlich nach unseren Standards beraten und bedienen.
- Selbstständiges Arbeiten
- Aktives Verkaufen
- Tagesaufgaben erledigen
- Mitarbeit bei der Umsetzung und Weiterentwicklung der Restaurantstandards

IHR PROFIL

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und mindestens 1 Jahr Berufserfahrung
- Team- und Konfliktfähigkeit
- Eigeninitiative & Einsatzbereitschaft
- Starke Serviceorientierung, genaues Arbeiten und ein Auge für Details
- Freude am Umgang mit Gästen
- Kommunikative Persönlichkeit mit gepflegtem Äußeren und ausgezeichneten Umgangsformen
- Sie haben sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil

GEHALT *

Brutto € 1.800.-

ARBEITSORT

Ringstraße, Wien

* Auf Basis Vollzeit. Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikationen.

INTERESSIERT FÜR UNS ZU ARBEITEN?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen ausschließlich per E-Mail an: bettina.finek@grandferdinand.com. Wir freuen uns auf Sie!