

RESTAURANT

Meissl & Schadr

SALZBURG

CHEF DE RANG

— M / W / D —

NEUERÖFFNUNG

Ende Mai/Anfang Juni 2021 eröffnet unser zweites „Meissl & Schadr“
in der Getreidegasse 50, 5020 Salzburg.

Im Herbst 2017 wurde unser erstes „Meissl & Schadr“ an der Ringstraße in Wien eröffnet, inspiriert vom legendären „Meissl & Schadr“, das bereits vor dem Ersten Weltkrieg ein beliebter Treffpunkt der Wiener Gesellschaft war.

So ein Restaurant braucht serviceorientierte, kommunikative und sympathische Menschen, die Lust haben, die große österreichische Küche zu zelebrieren!
Auch in schwierigen Zeiten haben wir Zuversicht und eröffnen Ende Mai / Anfang Juni.

Weitere Informationen unter: www.schnitzellove.com

IHRE AUFGABEN

- Die Funktion als Gastgeber wahrnehmen.
- Gäste fachgerecht, sowie freundlich nach unseren Standards beraten und bedienen.
- Selbstständige Betreuung der Station.
- Aktives Verkaufen und Zusatzverkauf.
- 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 und 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.

GEHALT *

Brutto € 1.880.-

ARBEITSORT

Getreidegasse, Salzburg

* Bezahlung auf Basis des Kollektivvertrags (Vollzeit) mit Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation.

INTERESSIERT FÜR UNS ZU ARBEITEN?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen ausschließlich per E-Mail an:

recruiting.salzburg@schnitzellove.com. Wir freuen uns auf Sie!