

WIESLER

Hotel since
1909

Wiesler inspiring since 1909

SOUS CHEF 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

- Unterstützung des Küchenchefs & des Küchenteams
- Warenannahme und Überprüfung
- Ordnung und Sauberkeit in Küche, Lager & Kühlhäuser kontrollieren
- Bestellungen aufgeben
- Kontrolle des Wareneinsatzes
- Einkauf
- Kontrolle der Mitarbeiter
- Dienstplangestaltung
- Allgemeine organisatorische Aufgaben

IHR PROFIL

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und bereits mindestens 3 Jahre Berufserfahrung gesammelt
- Sie sind ein Organisationstalent
- Mitarbeiter motivieren gehört zu Ihren Stärken
- Sie sind körperlich & seelisch stabil
- Ausgeglichenheit & Geduld zeichnen Sie aus
- Arbeiten im Team macht Ihnen Spaß
- Sie zeigen gerne Eigeninitiative und Engagement

WIR BIETEN

Gehalt: EUR 2.300,- 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!*