

EINE KARRIERE mit Ausblick

Wir erweitern unser Küchenteam und suchen ab einen erfahrenen

Chef de Cuisine

(m/w/d | Vollzeit | 45 Stunden)

In unserem renommierten à la carte Restaurant, sowie Bankett- und Veranstaltungsbereich, kannst Du Dich nicht nur auf anspruchsvolle Gäste, sondern auch spannende Aufgaben rund um gehobene Gastronomie freuen. Es erwartet Dich eine Fixanstellung mit 45h/ Woche.

Dein Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung
- Langjährige Berufserfahrung
- Führungsqualität, Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen
- Erfahrung in der Betriebsorganisation (u.a. Bestellwesen)
- Gute Umgangsformen gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitern und Lieferanten
- Eigeninitiative und Engagement
- Flexibilität, Belastbarkeit sowie eine strukturierte Arbeitsweise

Wir bieten:

- Lohn: 3.300 € brutto/ 45 Wochenstunden
- Zusammenarbeit mit Spitzenkoch Christof Widakovich
- Sonntag Abend sowie Montag - Dienstag zu; Kochuniform wird gestellt

Bewerbungen bitte schriftlich mit Lebenslauf an Herrn Daniel Grobnik
d.grobnik@grossauer.co.at

Wir freuen uns auf deine
Bewerbung!


SCHLOSSBERG
Essen | Trinken | Feiern

Am Schlossberg 7 | 8010 Graz

+43 316 84 00 00 | office@schlossberggraz.at

www.schlossberggraz.at