

Commis de Partie (m/w/d)



**KARRIERE in der WASNERIN – werden Sie Teil einer Erfolgsgeschichte!
Der Mensch braucht Orte, wo er sich entfalten kann und Freude am Arbeiten hat.**

Beschreibung der Tätigkeit:

- „Mise en place“ Vorbereitungen
- Kontrolle und Bestückung des eigenen Postens
- Kreatives Anrichten der Gerichte
- Wareneingangs- und Ausgangskontrolle

Anforderungsprofil:

- Erfolgreicher Abschluss einer Hotelfachschule
- Berufserfahrung in qualitativ hochwertigen Restaurant- oder Hotelbetrieben durch Praktika
- Gäste- und serviceorientiertes Denken
- Kommunikative, kreative und offene Persönlichkeit

Wir bieten Ihnen:

- Mitarbeit in einem 15-köpfigen Küchenteam
- Ausgesprochen rasche Weiterentwicklungsmöglichkeiten und Verantwortung für einen eigenen Posten
- Harmonisches Arbeitsumfeld mit persönlicher Führung
- Zusätzliche Prämienzahlungen bei überdurchschnittlichen Leistungen
- Verpflegung im Hotel
- Neuwertige Mitarbeiterunterkünfte
- Nutzung der hauseigenen Wellness- & Badelandschaft in Begleitung
- Nutzung des modern ausgestatteten Fitnessstudios

Wussten Sie übrigens schon, dass...

- ...wir eine Auszeichnung im Relax Guide SPA Award haben und mit 18 von 20 Punkten und drei Lilien unter den TOP 5 Wellnesshotels in der Steiermark sowie unter den Besten Häusern Österreichs sind?
- ...wir ein haubenprämiertes á la carte Restaurant als Outlet führen?
- ...wir Hotelier des Jahres 2015 sind?

Geregelter Ganzjahresjob mit 5 Tage/45 Stunden pro Woche

Angaben lt. Gesetz: Für diese Position gilt ein kollektivvertraglicher Mindestlohn von € 1.946,88 brutto/Monat.
Geboten wird eine von Qualifikation und Erfahrung abhängige, marktconforme Überzahlung

Die Wasnerin GmbH
Sommersbergseestraße 19 · 8990 Bad Aussee · Österreich
T +43 3622 52108 · F +43 3622 52108-400
E-Mail: info@diewasnerin.at · www.diewasnerin.at

FN 244510z · UID-Nr.: ATU57817009 · LG Leoben
BKS Bank, BIC: BFKKAT2K, IBAN: AT14 1700 0001 8008 2581

Bewerbung an
nora.pfandlsteiner
@diewasnerin.at