



CHEF DE RANG

M / W / D

IHR AUFGABENBEREICH

- Guest Experience
- Verantwortungsbewusstes leiten einer Servicestation
- Kompetentes Umsorgen der Gäste (Aperitif, Speisen, Weinbegleitung, Käse etc.)
- Mise-en-place Arbeiten

WAS SIE BEI UNS ERWARTET

- Zusammenarbeit mit erfahrenen Gastronomen
- Fixe freie Tage und eine Fünf-Tage-Woche
- Ein klar strukturiertes Arbeitsumfeld
- Gute Arbeitsatmosphäre und positives Betriebsklima
- Toleranz und Wertschätzung im Team
- Eine Schule für's Leben die Sinn stiftet
- Frische, täglich zubereitete Verpflegung für das Team „O-Bauer“ zu Mittag und Abend
- Entlohnung laut Kollektivvertrag mit Bereitschaft zur Überzahlung
- Unterkunft wird gestellt
- Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unseres Betriebs sowie in befreundeten Spitzenrestaurants
- Direkter Austausch mit Produzenten und Lieferanten unserer Zutaten und Rohstoffe

WAS SIE FÜR DAS TEAM „O-POWER“ QUALIFIZIERT

- Berufserfahrung in der Gastronomie
- Perfekte Deutsch und Englisch Kenntnisse
- Soziale Kompetenz
- Ausgeprägte Fähigkeit zur Teamarbeit
- Ausgeprägte Serviceorientierung und das Bestreben, den Gästen ein hervorragendes Erlebnis zu bieten
- Detailgenauigkeit: Sorgfältigkeit und Genauigkeit bei der Arbeit, um
- Freundliches und zuvorkommendes Auftreten
- Nachhaltiger Umgang mit Ressourcen

Obauer

KARRIERE

WIR FREUEN UNS VON IHNEN ZU HÖREN!



IHRE ANSPRECHPERSON

Berthold Obauer
T +43 664 27 19 386
M berthold@obauer.com

Restaurant-Hotel Obauer Markt 46 5450 Werfen Salzburger Land