

WER WIR SIND

- 2 Hauben Restaurant & 4 Sterne Hotel
- innovatives Traditionshaus
- in wunderbarer Umgebung
- mit sehr gutem Betriebsklima
- Stefan Eder (2 Hauben Koch, Mitglied der JRE) und Eveline Wild (Fernsehköchin, Pâtissière des Jahres 2017 und Konditorweltmeisterin)

WAS WIR VON IHNEN ERWARTEN

- Mit einem Lächeln auf den Lippen heißen Sie unsere Gäste herzlich Willkommen
- Allgemeine Servicearbeiten wie Aufdecken, „Mise en place“-Vorbereitungen, Speisen & Getränke servieren
- Identifikation mit unserer „regioglobalen“ Küche und ansteckende Begeisterung für qualitativ hochwertige Speisen und Getränke.
- Teamplayer aus Leidenschaft
- gästeorientiertes Handeln, gepflegtes Auftreten und ausgezeichnete Umgangsformen
- Ausgezeichnete Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Kenntnis von gängigen Kassensystemen und Softwaresystemen
- Lernwille, Loyalität, Einsatzbereitschaft und Zuverlässigkeit
- Selbstständige und exakte Arbeitsweise
- Kommunikativ, kreativ und offen für Neues
- Interesse an einer langfristigen Beschäftigung
- sicheres und freundlichen Auftreten

WAS WIR IHNEN BIETEN

- Ganzjahresstelle mit abwechslungsreichen Aufgabenbereichen
- Flexible Arbeitszeiten
- sofortiger Einstieg und eine langfristige Zusammenarbeit
- Abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen und familiären Team
- Dienstkleidung, Verpflegung und Unterkunft am Arbeitsort
- freie Benutzung unseres SPA- und Wellnessbereichs
- Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Gehalt brutto € 1900,- zuzüglich Trinkgeld

Für diese Position gilt lt. Kollektivvertrag ein Mindestgrundgehalt (Werte 2018) von brutto € 1.540,- für 40h/Woche. Eine Überzahlung ist entsprechend Ihrer Arbeitsleistung, Ausbildung und Berufserfahrung vorgesehen. Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen senden Sie bitte an info@der-wilde-eder.at .

BEWERBUNGSANSCHRIFT

Der WILDe EDER ****
z.H. Herrn Stefan Eder
Dorf 3
8171 St. Kathrein am Offenegg