



Für unsere kulinarischen Kompositionen sind wir laufend auf der Suche nach motivierten und qualifizierten Mitarbeitern. Für den Neustart des Restaurants im Frühjahr 2021 suchen wir aktuell einen

Restaurantleiter (*)

im Stiftsrestaurant.Café allegro mit 120 Sitzplätzen sowie 100 Terrassenplätzen im Sommer.

Arbeitsort: Ossiach, Kärnten, Österreich

Arbeitsbeginn: ab Mai 2021 ganzjährig

Vorspeise – Ouvertüre

...und was Sie mitbringen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie/Hotellerie
- Berufserfahrung in einer operativen Leitungsfunktion in der Gastronomie/Hotellerie
- Mehrjährige Führungsverantwortung (mind. 3 Jahre)
- Ausgeprägte Kunden-/Serviceorientierung und viel Leidenschaft für Ihre Profession
- Ausgezeichnete Umgangsformen, Kommunikationsstärke und überzeugendes Auftreten
- Ausgezeichnete Kenntnisse der deutschen Sprache in Wort und Schrift und gute Kenntnisse der englischen Sprache in Wort und Schrift

Hauptspeise – Sinfonie

...und was auf Sie zukommt:

- Führung und aktive Mitarbeit sowie Steuerung im Bereich Service
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufes unter Einhaltung höchster Hygiene-, Qualitäts- sowie der Unternehmensstandards
- Einkauf, Kalkulation, Warenwirtschaft
- Führung Ihres Teams: Personalauswahl, Einsatzplanung, Mitarbeitergespräche, Schulungen etc. (Mitarbeiter <8)
- Persönliche und intensive Kontaktpflege zu unseren Gästen und Vertragspartnern
- Entwicklung und Umsetzung neuer Gastronomiekonzepte und F&B-Trends im Betrieb
- Planung und Durchführung von Konferenzen, Inhouse-Events und Sonderveranstaltungen





Dessert – Finale

... und was wir Ihnen zu bieten haben:

- Berufliche und private Sicherheit durch einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Faire und angemessene Vergütung, kostenlose Mitarbeiterverpflegung
- 45 Stunden, 5-Tage-Woche (ganzjährig)
- Entlohnung € 2.400 Brutto
- Freiraum für eigene Ideen und deren Umsetzung in einem kreativen Ambiente
- Möglichkeit ein kulturtouristisches Konzept mit Vorreiterrolle zu entwickeln
- Herzliches Miteinander in einer ganzheitlichen Komposition aus Hotel, Restaurant und Musikakademie
- Außergewöhnlicher Arbeitsplatz im historischen Stift Ossiach direkt am Ossiacher See

Und jetzt

... sind Sie dran!

Wollen Sie Teil eines kulturtouristischen Gesamtkonzepts werden? Dann bewerben Sie sich jetzt! Bewerbungen ausschließlich per E-Mail an GF Marion Rothschof-Herzog, kontakt@stiftsrestaurant-allegro.at. Für erste Fragen steht Ihnen unsere Geschäftsführerin Marion Rothschof-Herzog gerne unter +43 4243 45 594 zur Verfügung. Weitere Eindrücke auf www.stiftsrestaurant-allegro.at und www.die-cma.at

(*) Alle männlichen Bezeichnungen im Text stehen ausnahmslos für jedes Geschlecht. Denn wir leben Vielfalt und das schmeckt auch allen.

