



Wir suchen für unsere kulinarischen Kompositionen.....

Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann

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

Wo: Ossiach, Kärnten, Österreich

Wann: ab April 2020 Saison oder ganzjährig

Vorspeise - Ouvertüre

... und was Du mitbringst

- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie/Hotellerie von Vorteil
Quereinsteiger sind sehr willkommen
- Blick für Gäste und den Drang für Wohlfühlatmosphäre zu sorgen
- Organisations- und Improvisationstalent
- Kommunikationsfreude
- Strukturiert und zuverlässig
- Offen, herzlich und ein Gemüt voller Sonnenschein
- Ausgezeichnete Kenntnisse der deutschen Sprache und gute Kenntnisse der englischen Sprache, Italienisch von Vorteil

Hauptspeise - Sinfonie

... und was auf Dich zukommt

- Gästeumsorger und Wunscherfüller
- Beratung der Gäste über das Angebot
- Annahme der Bestellung und Buchung
- Kassieren und Tagesabrechnung
- Freudvolles Zusammenarbeiten mit der Küche
- Führen einer eigenen Station
- Vor- und Nachbereitungsarbeiten
- Getränke- und Speiseservice





Dessert - Finale

... und was wir Dir zu bieten haben

- Berufliche und private Sicherheit durch einen unbefristeten Arbeitsvertrag oder Saisonstelle mit Zeitvertrag
- Faire und angemessene Vergütung, kostenlose Mitarbeiterverpflegung, Vollzeit, 5-Tage-Woche, € 1.970 Brutto
- Geregelt, planbare Arbeitszeiten
- Du willst nur Teilzeit, Geringfügig arbeiten – kein Problem
- Arbeitsplatz an einem der schönsten Plätze in Kärnten
- Herzliches Miteinander in einer ganzheitlichen Komposition aus Hotel, Restaurant und Musikakademie

Und jetzt

... bist Du dran!

Willst Du Teil eines kulturtouristischen Gesamtkonzepts werden? Dann bewirb Dich jetzt kontakt@stiftsrestaurant-allegro.at. Für erste Fragen steht Dir 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

