

Ein junges Team. Ein modernes Restaurant. Und der wohl schönste Arbeitsort direkt am Ossiacher See. Das und mehr erwartet dich an deinem neuen Arbeitsplatz im Stiftsrestaurant.Café allegro. Für unsere kulinarischen Kompositionen sind wir laufend auf der Suche nach motivierten und qualifizierten Mitarbeitern. **Aktuell suchen wir Restaurantmitarbeiter:innen.**

## **RESTAURANTMITARBEITER:INNEN (m/w/d)**

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

*Arbeitsort: Ossiach, Kärnten, Österreich*

*Arbeitsbeginn: Ganzjahresstelle ab sofort oder Saisonstelle*

Vorspeise – Ouvertüre

**... was wir Dir zu bieten haben:**

- Ein lässiges Umfeld mit Profi- und Hobbymusiker aus aller Welt.
- Eine coole Location, direkt am schönen Ossiacher See.
- Ein abwechslungsreicher Alltag, in dem du dich täglich einbringen darfst und gefordert sein wirst, dir regelmäßig etwas Neues auszudenken.
- Kostenlose Nutzung der Übungsräume unserer Musikakademie.
- Eine faire Bezahlung und zusätzliche Boni wie z. B. Tankgutscheine, Saisonkarte fürs Strandbad nebenan, Kärnten Card u. v. m.
- 4- oder 5-Tage-Woche, damit du auch Zeit für dich und deine Hobbys hast.
- Kostenlose Unterkunft und Verpflegung auch an deinen freien Tagen.
- Ein tolles Team, das sich gegenseitig unterstützt und wertschätzt.
- Vielfältige Fortbildungsmöglichkeiten und Unterstützung bei deiner beruflichen Weiterentwicklung.

Hauptspeise – Sinfonie

**... was auf Dich zukommt:**

- Gästeumsorger und Wunscherfüller
- Beratung der Gäste über das Angebot
- Annahme der Bestellung und Buchung
- Kassieren und Tagesabrechnung
- Teamgeist
- Freudvolles Zusammenarbeiten mit der Küche
- Führen einer eigenen Station oder auch an der Theke – was dir am meisten Spaß macht
- Vor- und Nachbereitungsarbeiten
- Getränke- und Speiseservice

Dessert – Finale

**... und was Du mitbringst:**

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich Gastronomie/Hotellerie oder mehrjährige Berufserfahrung in diesem Bereich?
- Du bist motiviert, dich kreativ einzubringen und unser Gastrokonzept mitzugestalten?
- Du bist ein Organisations- und Improvisationstalent und arbeitest gerne im Team?
- Du verfügst über gute Deutschkenntnisse?
- Du bist offen, herzlich und hast Freude an der Musik?

Und jetzt

**... bist Du dran!**

Willst Du Teil eines kulturtouristischen Gesamtkonzepts werden? Dann bewirb Dich jetzt mit Lebenslauf per E-Mail an [kontakt@stiftsrestaurant-allegro.at](mailto: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](http://www.stiftsrestaurant-allegro.at) und [www.die-cma.at](http://www.die-cma.at)

