



Wir suchen ab Frühjahr 2024 oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurantfachmann/-Fachfrau bzw. Chef de Rang

für unser Speiserestaurant

Stellenbeschreibung:

Unser Restaurant zeichnet sich nicht nur wegen der ausgezeichneten Küche aus. Auch unsere Servicemitarbeiter tragen einen wesentlichen Teil zu unserem Konzept bei, indem sie sich für das Wohl der Gäste im Restaurant einsetzen und dabei Wert auf fachliche Beratung, aktiven Verkauf, einwandfreien Service sowie die reibungslose Zusammenarbeit mit den anderen Mitarbeitern und dem Küchenteam legen.

Deine Vorteile mit uns:

- ◆ interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität
 - ◆ aufgewecktes, junges Team in der Küche sowie im Service
- ◆ 5-Tage Woche mit planbaren Arbeitszeiten – Sonntag, Montag und Feiertags frei
 - ◆ großzügige Mitarbeiterspeisen- und Getränke
 - ◆ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- ◆ Bezahlung nach Qualifikation, beträchtliches Trinkgeld
 - ◆ StarCard-Benefits

Anforderungsprofil:

- ◆ abgeschlossene Ausbildung als Restaurantfachmann/-Frau
 - ◆ fließende Kommunikation in Englisch
- ◆ Gepflegtes Erscheinungsbild; Sinn für Hygiene und Sauberkeit
 - ◆ Unternehmerisches Denken und Verkaufsorientierung
- ◆ Verantwortungsbewusstsein, hohe Teamfähigkeit und Genauigkeit
- ◆ Verlässlichkeit und Lebensstil, welcher Rücksicht auf die beruflichen Anforderungen nimmt

Weiters von Vorteil:

- ◆ fachliche Zusatzausbildungen z.B. als Sommelier
-

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Auf eine Bewerbung oder ein persönliches Vorstellungsgespräch würden wir uns sehr freuen!

Bewerbungen an dogana@dogana.com
Kontaktperson: **Manuel Gallaun**