

Chef de rang / Restaurantfachmann (m/w) im NOVA-AIR Restaurant Boeing

Ihr Aufgabengebiet:

- Professionelles und zuvorkommendes Service am Gast
- Sorgfältige Vorbereitung des Mise en Place
- Kompetente Beratung der Gäste über Speisen-, Getränke- und Weinangebot
- Schnelle und gasterorientiertes Beschwerdemanagement
- Ordnung und Sauberkeit im Restaurant
- Einhaltung von Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien
- Mithilfe in anderen Serviceoutlets

Sie überzeugen uns mit:

- ... einer abgeschlossenen Ausbildung
- ... Begeisterung für die gehobene Gastronomie
- ... Bar- und Cocktaillierung von Vorteil
- ... gepflegtem Äußeren und kompetentem Auftreten
- ... Freude am Umgang mit Menschen und Ihrer Teamfähigkeit
- ... umsichtigem und strukturiertem Arbeiten
- ... einem hohen Maß an Einsatzbereitschaft (teilweise Teildienste)

Wir erwarten von Ihnen:

Ich bin der beste NOVAPARK Wohlfühl-Gastgeber und gebe jedem meiner Gäste das besondere Erlebnis, zu Hause anzukommen.

Das erwartet SIE bei uns:

- Der nächste Schritt auf Ihrer Karriereleiter
- Eine sichere Jahresstelle in einem aufstrebenden Unternehmenserlebnis im Veränderungsprozess
- Vollzeitstelle (40h/Woche) mit langfristiger Zukunftsperspektive
- Familiäres Arbeitsklima in einem extrem motivierten Team
- Ein spannendes und vielseitiges Aufgabengebiet
- Möglichkeit zu Kursen und Weiterbildungen
- Zahlreiche Benefits wie Gratisparkplatz direkt beim Hotel, tägliche Benützung unserer Wellnessoase mit Begleitung, Verpflegung während der Arbeitszeiten, unlimitierter Kaffee ☺, Wasser und Saft.

Eintritt: ab sofort oder nach Vereinbarung

Entlohnung: KV (€ 1.540 brutto/Monat) für 5-Tage Woche (40h)
Bereitschaft zur marktkonformen Überzahlung je nach Qualifikation
Auf Wunsch und nach Vereinbarung auch 6-Tage-Woche möglich.