



Für das neue Projekt im Dogenhof suchen wir ab Januar 2024

CHEF DE RANG (M/W/D)

TEILZEIT / VOLLZEIT

DEINE AUFGABEN

- Die Funktion als Gastgeber wahrnehmen
- Gäste fachgerecht und freundlich nach unseren Standards beraten und bedienen
- Selbstständiges Arbeiten
- Mitarbeit bei der Umsetzung und Weiterentwicklung der Restaurantstandards
- Kassensystem
- Mise en place Arbeiten
- Qualitätssicherung und Unterstützung bei Weiterentwicklung der Qualitätsstandard

WAS DU FÜR DIESE POSITION MITBRINGEN SOLLTEST

- bevorzugt abgeschlossene Ausbildung im Bereich Gastronomie sowie entsprechende Berufserfahrung
- Eigeninitiative und Einsatzbereitschaft
- Freude am Umgang mit Gästen
- Starke Serviceorientierung, genaues Arbeiten und ein Auge für Details
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch

WAS WIR DIR ANBIETEN

- Überkollektivvertragliche Entlohnung – 2.010 € Brutto Überzahlung je nach Qualifikation
- Großartiges Team & angenehmes Betriebsklima
- Faire Trinkgeldverteilung (auch mit dem Küchenteam)
- Flexible Dienstplangestaltung
- Arbeiten in einem jungen, dynamischen und internationalen Team
- Sicherer und Langfristiger Arbeitsplatz
- Tägliche, kostenfreie Verpflegung und Getränke
- Mitarbeiterrabatte in unseren anderen Restaurants
- Geregeltete Arbeitszeiten
- Work-Life Balance: Sportprogramme (z.B.: Fußball)
- Betriebsfeiern und Teamevents
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Hast du Lust auf eine einzigartige Neueröffnung gemeinsam mit uns?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung - zögere nicht und schreibe uns gleich an

CAREER@MOCHI.AT