

WER WIR SIND

- 2 Hauben Restaurant & 4 Sterne Hotel
- innovatives Traditionshaus
- in wunderbarer Umgebung
- mit sehr gutem Betriebsklima
- Stefan Eder (2 Hauben Koch, Mitglied der JRE) und Eveline Wild (Fernsehköchin, Pâtissière des Jahres 2017 und Konditorweltmeisterin)

WAS WIR VON IHNEN ERWARTEN

- Mit einem Lächeln auf den Lippen heißen Sie unsere Gäste herzlich Willkommen
- Unterstützung des Fachpersonals im täglichen Ablauf des Restaurants
- Ausgezeichnete Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Teamplayer aus Leidenschaft
- Lernwille, Loyalität, Einsatzbereitschaft und Zuverlässigkeit
- Selbstständige und exakte Arbeitsweise
- Kommunikativ und kreativ
- offen für Neues oder bereits ein Spezialist in der Gastronomie

WAS WIR IHNEN BIETEN

- flexible Jobeinteilung und die Möglichkeit Schule, Studium, Familie, Freizeit und Beruf zu vereinen
- sofortiger Einstieg und eine langfristige Zusammenarbeit
- Abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen und familiären Team
- Dienstkleidung, Verpflegung und Unterkunft am Arbeitsort
- freie Benutzung unseres SPA- und Wellnessbereichs
- Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Gehalt brutto € 1500,- zuzüglich Trinkgeld

Eine Überzahlung ist entsprechend Ihrer Arbeitsleistung, Ausbildung und Berufserfahrung vorgesehen. Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen senden Sie bitte an info@der-wilde-eder.at.

BEWERBUNGSANSCHRIFT

Der WILDe EDER ****
z.H. Herrn Stefan Eder
Dorf 3
8171 St. Kathrein am Offenegg