



CHEF DE PARTIE (M/W)

... die Südsteirische
Weinstraße

Wer sind wir?

Familiär geführtes Hotel mit 28 Zimmern mit Weingartenblick und Naturpool, regionalem Wirtshaus mit durchgehend warmer Küche und umfangreicher Weinkarte mit über 600 Weinen, sowie Seminarbereich. ♥ direkt an der Südsteirischen Weinstraße in enger freundschaftlicher Verbundenheit zu den Südsteirischen Winzern.

Wir leiten ein Wirtshaus mit 80 Sitzplätzen innen und 80 Sitzplätzen auf der Terrasse. Mit steirischer regionaler Küche und einer großen Dessertkarte verwöhnen wir unsere Gäste. Wir sind ein a la carte Wirtshaus und servieren keine Halbpensionen. Dienstag bis Sonntag haben wir geöffnet.

• Stellenbeschreibung - Was solltest du mitbringen?

- Liebe am Umgang mit Lebensmittel
- Freude am Kochen und kreativen Arbeiten
- Teamplayer, du arbeitest in einem Team von 5-6 Personen
- Belastbarkeit und Flexibilität, langweilig wird dir bei uns nicht! Wir sind ein a la carte Wirtshaus - keine Menüküche
- Verlässlichkeit, Loyalität und Eigenmotivation
- Selbstständiges Arbeiten und Freude an Eigenverantwortung

• Mitarbeiter -Benefits

- Kostenlose Verpflegung - Mittagessen wird für dich gekocht!
- In unserem Personalraum kannst du es in aller Ruhe genießen.
- Kostenloser W-Lan Zugang im Hotel
- 1x im Monat kostenlose Nutzung unserer Wasserbett - Massageliege für deine Entspannung
- 1x im Jahr Testschlafen in einem unserer neuen Zimmer, damit du weisst, wie sich der Gast fühlt, inkl. Frühstück (deine Begleitperson zahlt 50%)
- Kostenlose Getränke stehen dir zur Verfügung während der Arbeitszeit (alkoholfrei, Sirupe und Säfte, Kaffee)
- Im April laden wir dich zu einer Mitarbeiterwanderung ein - fühl den Teamspirit! Lerne deine Kollegen kennen und die Gegend! Wir sorgen für Speis und Trank
- Ausflug zu den Chef Days in Graz/GAST Messe Salzburg
- Im November - Mitarbeiterausflug - Neues kennenlernen, Altes wiederentdecken mit Abschlussessen
- tolle Nachbarschaften zu den Weingütern - kostenlose Verkostung möglich!

WWW.RATSCHER-LANDHAUS.AT

RATSCHER LANDHAUS
HOTEL - WIRTSHAUS - WEINGENUSS
OTTENBERG 35, 8461 EHRENHAUSEN A.D.W./SÜDSTEIERMARK



GENAUE STELLENBESCHREIBUNG

• Entlohnung:

- Nettogehälter bei Vollzeitbeschäftigung EUR 1800,
- Überbezahlung möglich, je nach Qualifikation und Erfahrung

• Bewerbung an:

- Michaela Muster
- m.muster@ratscher-landhaus.at

• Fakten:

- Vollzeitbeschäftigung
- 5 Tage Woche (September und Oktober 6 Tage Woche)
- kein Teildienst
- frei, wenn alle anderen Arbeiten! -->Montag fix frei - außer Feiertags!
- gute Bezahlung, plus Trinkgeld
- Weiterbildungsmöglichkeiten (Teamseminare, Chef Days, Gast Salzburg, Betriebsgesichtigungen)
- kollegiales, freundschaftliches Arbeitsklima
- dynamisches junges Team

• Ihre Aufgaben:

- Zubereitung von regionalen Gerichten für unseren a la carte Bereich
- Sämtliche Mise en place und Nachbereitungsarbeiten
- rationelles und wirtschaftliches Arbeiten
- Striktes Einhalten von Hygiene und Qualitätsrichtlinien

• Ihr Profil:

- ausgezeichnete Deutschkenntnisse (Küchensprache ist Deutsch)
- Kreativität mit Liebe zum Detail
- Belastbarkeit
- Eigenmotivation, Verlässlichkeit und Loyalität
- Flexibilität in Bezug auf die Arbeitszeiten
- Teamfähigkeit
- sehr gute Kochkenntnisse und Wille zum Le



WWW.RATSCHER-LANDHAUS.AT

RATSCHER LANDHAUS
HOTEL-WIRTSCHAUS-WEINGENUSS
OTTENBERG 35, 8461 EHREHAUSEN A.D.W./SÜDSTEIERMARK