



Wir suchen:

Chef de Partie – Entremetier & Saucier m/w

(Vollzeit/40h pro Woche) | ab März 2021

im **Stiftsrestaurant** im Benediktinerstift Göttweig

Das Stift Göttweig liegt südlich der Stadt Krems. Das Stiftsrestaurant wird von den Benediktinern geführt und ist eines der wirtschaftlichen Standbeine des Klosters. Als TOP-Ausflugsziel Niederösterreichs und UNESCO Weltkulturerbe wird Göttweig jährlich von über 120.000 Gästen aus aller Welt besucht. Die Tourismusbetriebe werden als Einsaison-Betrieb geführt – Mitte März bis Ende Dezember.

Das Stiftsrestaurant bietet 300 Sitzplätze im Innenbereich und 200 Sitzplätze auf der Terrasse. Ebenso werden bei Veranstaltungen im Haus bis zu 600 Personen, sowie die Gäste des Gästehauses kulinarisch verwöhnt.

IHRE AUFGABEN BEI UNS

- Arbeiten am zugewiesenen Posten (Saucier | Entremetier) für á la carte und Eventbereich – mit allem was dazu gehört
- Küchenstil: Klassiker auf gehobenem Standard neu interpretiert

UNSERE ERWARTUNG AN SIE

- Abgeschlossene Ausbildung und Berufserfahrung in á la carte sowie Bankett
- Positive Einstellung & Teamplayer
- motiviert & flexibel
- Kreativität & Liebe zu den Produkten
- Führerschein & eigener PKW

UNSER ANGEBOT AN SIE

- Arbeiten in einem ehrgeizigen Team
- kreative Atmosphäre in der Ihre Meinung zählt
- Küche auf neuestem Stand der Technik & jährliche Adaption
- Frische und qualitativ hochwertige Produkte zur Verarbeitung
- Wir wertschätzen die Zeit, die bei uns verbracht wird → Zeiterfassungssystem & Team-Benefits
- Selbstverständliche Bereitschaft zur Überzahlung
kollektivvertragliches Mindestentgelt für Arbeiter/-innen im Gastgewerbe (NOE)
(Lohngruppe III: Chef de partie: € 1.730,00 brutto/Monat)

Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:
Benediktinerstift GÖTTWEIG
Martin Scherhag
Tel. +43.(0)27 32.855 81-310, Fax: -388
Mail: scherhag@stiftgoettweig.at
www.stiftgoettweig.at



Benediktinerstift
GÖTTWEIG