

WIR SUCHEN RESTAURANT-MANAGER*IN & KOCH/KÖCHIN (M/W/D), 1040 WIEN

ÜBERSICHT

Für unser Lokal im 4. Bezirk Wien suchen wir eine*n Restaurant-Manager*in und eine*n Koch/Köchin W/M/D.

Der SALON WICHTIG ist eine Mittagslokal mit Selbstbedienung im 4. Bezirk, Nähe Karlsplatz und TU. Studenten und Leute aus den umliegenden Büros sind unsere Gäste. Wir bieten täglich frisch zubereitete Currys, Frühlingsrollen, Suppen, Kuchen und hausgemachte Getränke auch zum Mitnehmen an. Mo bis Fr von 11:30 bis 15 Uhr ist geöffnet (ausgenommen Feiertage).

WIR BIETEN:

Eine herausfordernde, kreative und spannende Tätigkeit in der Karlsgasse 22, 1040 Wien.

- **Restaurant-Manager*in:**
 - **Vollzeit**, 5 Tage/Woche von Montag bis Freitag (ausgenommen Feiertage).
 - Bruttomonatsgehalt ab 2.215,- Euro auf Vollzeitbasis.
 - Gratisverpflegung im monatlichen Gegenwert von bis zu 200,- Euro
- **Koch/Köchin:**
 - **Teilzeit**, 5 Tage/Woche von Montag bis Freitag (ausgenommen Feiertage).
 - Bruttomonatsgehalt ab 1.825,- Euro auf Vollzeitbasis.
 - Gratisverpflegung im monatlichen Gegenwert von bis zu 200,- Euro

Das tatsächliche Vergütungspaket orientiert sich an den Arbeitsstunden, Qualifikation, sowie Berufserfahrung und liegt über dem kollektivvertraglichen Minimum.

DEINE AUFGABEN IM RESTAURANT:

Restaurant-Manager*in:

- Selbständige kaufmännische und operative Leitung des Restaurants
- Bestellungen annehmen, vorbereiten, kassieren und Kassenabrechnung
- Bedarfsplanung und Bestellwesen
- Personalverantwortung für rund 3-4 Mitarbeiter inklusive Rekrutierung, Dienstplanerstellung, sowie Einschulungen

Koch/Köchin:

- Appetitliche Zubereitung unserer Speisen
- Enge Zusammenarbeit mit deinen Kollegen in der Küche
- Warenverfügbarkeit und Sauberkeit in deinem Arbeitsbereich

DEIN IDEALPROFIL:

Restaurant-Manager*in:

- Mehrjährige Erfahrung in einer Führungsposition, idealerweise in der Gastronomie
- Lösungsorientierung und unternehmerisches Denken und Handeln
- Starker Servicegedanke und Teamfähigkeit
- Hohe Einsatzbereitschaft und zeitliche Flexibilität
- Offenheit, professionelles Auftreten sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr gute Deutsch-Kenntnisse (Englisch ist auch willkommen)

Koch/Köchin:

- Du arbeitest genau und behältst immer den Überblick
- Sauberkeit und Ordentlichkeit sind Teil deines Alltags
- Gute Deutschkenntnisse
- Erfahrungen in Restaurantküchen und in Verantwortungspositionen

KONTAKT WICHTIG

Lebenslauf per Mail an mail@salonwichtig.at schicken
Ansprechpartner: Ephi Kassner