

## Chef de Rang (mw)

**Vollzeit/Teilzeit/Geringfügige Beschäftigung:** Von Mai bis September  
Beginnend befristet für die Sommersaison mit Aussicht auf Volljahresanstellung bei entsprechender Qualifikation und Zusammenarbeit im Team

**Fallweise Beschäftigung/Geringfügige Beschäftigung:** ganzjährig als "Springer" für Veranstaltungen (Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern etc.)

Entlohnung lt. Kollektivvertrag, Überzahlung entsprechend Qualifikation möglich

**Vollzeit Brutto:** € 1.675,00 pro Monat (+13./14.+Urlaubsanspruch aliquot)

Exkl. Trinkgeld

**Ihr Verantwortungsbereich** ist Ihre Station:

- Als Mitarbeiter erfüllen Sie nicht nur Ihren Job
- Professioneller, herzlicher Umgang mit den Gästen
- Teamplayer mit Fairness, Eigenverantwortung und Kommunikationsfähigkeit
- Flexibilität, hohe Stresstoleranz, Verlässlichkeit
- Schnelles, strukturiertes, sauberes Arbeiten
- Verständnis für Logistik und effizientes Arbeiten
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewußtsein

**Ihr Profil:**

- Abgeschlossene Berufsausbildung in Gastronomie/ Hotellerie
- Berufserfahrung in vergleichbarer Position (a-la-carte und Eventgastronomie)
- Professionelles, freundliches Auftreten und Spaß am Umgang mit Gästen
- Problemlösungsorientiertes, selbstständiges Arbeiten mit hoher Stresstoleranz
- Hohe Eigenverantwortung und Bewusstsein für Qualität
- Ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse sind Voraussetzung

**Wir bieten:**

- Interessantes und abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld
- A la carte und Eventgastronomie
- Außergewöhnliches Arbeitsumfeld in einem dynamischen und engagierten Team
- Leicht erreichbare, zentrale Lage, im Grünen an der Donau
- U2Station & Gratisparkplätze

Wir freuen uns auf qualifizierte BewerberInnen mit Erfahrung und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per Mail an [office@marina-restaurant.at](mailto:office@marina-restaurant.at)