

## Chef de Rang (mw) mit erweiterten Verantwortungsbereich!

**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 (L2), Überzahlung entsprechend Qualifikation möglich  
Vollzeit Brutto: € 1.850,00 pro Monat (+13./14.+Urlaubsanspruch aliquot)  
Exkl. Trinkgeld

**Ihr Verantwortungsbereich** umfasst nicht nur Ihre Station, sondern auch in enger Zusammenarbeit mit der Serviceleitung halten Sie den Überblick über die Stationen und sorgen nicht nur für eine einwandfreie und herzliche Gästebetreuung sondern ebenso über die Vorbereitung der Veranstaltungen. In Abwesenheit der Serviceleitung tragen Sie die Verantwortung über einen reibungslosen Betriebsablauf:

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)