

LANDGASTHOF HINTERLEITHNER

Es ist eine Zusammenführung, der mit Liebe ausgesuchten Elemente der europäischen und asiatischen Küche.

Wir verwöhnen und begeistern unsere Gäste mit traditionell-verwurzelten österreichisch-



europäischen Küche, die von asiatischer Vielfalt begleitet wird.

Wir sind familiär, loyal, nachhaltig und immer auf höchste Qualität bedacht. Hast du Lust aktiv mitzugestalten, dann suchen wir **DICH** als



CHEF DE RANG (M/W/D)

Aufgaben:

Dienstleistung mit Herz 

Begrüßung und Betreuung der Gäste

Fachkundige Beratung bei der Auswahl von Speisen und Getränken

Überwachung der Sauberkeit und Ordnung im Servicebereich

Zusammenarbeit mit dem Küchenteam

Mitgestaltung der Arbeitsabläufe im Servicebereich



Anforderungen:

Erfahrung als Chef de Rang oder vergleichbare Position

Fachkenntnisse in der Gastronomie und Serviceabläufen

Sprachkenntnisse (Deutsch, Englisch) von Vorteil

Gepflegtes Erscheinungsbild und ein freundliches Auftreten

Belastbarkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit

Bitte sende **DEINE** Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Anschreiben, ggf. Zeugnisse) an office@hinterleithner.at. Wir freuen uns auf **DEINE** Bewerbung! 😊