



GASTRO ALLROUNDER

20 / 30 / 40 STUNDEN - AB 2023 - NACH VEREINBARUNG



Der Gasthof wird individuell und persönlich von der Familie Rössl geführt. Gastfreundlicher Service und ein abwechslungsreiches Küchenangebot von klassischer Wirtshausküche bis hin zu feinen Mehrgangmenüs, sowie eine gut sortierte Weinkarte mit Weinkeller zeichnen uns aus. Unter der Leitung von **Küchenmeister und Sommelier Michael Rössl** bekommst du Einblicke in die Welt der Gastronomie. Wir sind ein Familienbetrieb mit 12 MitarbeiterInnen wo **jeder in allen Bereichen mitanpackt** und dafür suchen wir DICH einen **Gastro Allrounder** der sich in allen Bereichen entfalten darf. Beweis dich in der Küche und im Service. Je nachdem was deine Stärken sind, kannst du dich in deinem Bereich einbringen und neue Einblicke in die Vielfalt der Gastronomie bekommen.

Du suchst Abwechslung? Das wollen alle. Aber es gibt ihn. Den Job wo jeder Tag anders ist und du Tag für Tag Menschen begeistern kannst mit dem was DU schaffst.



ANFORDERUNGSPROFIL:

- Kommunikativ und Teamplayer Eigenschaften
- Erfahrung in der Gastronomie & Service erwünscht
- Interesse an gutem Essen, Weinen und Getränken
- Gastronomische Vorkenntnisse bzw. Weinkenntnisse von Vorteil,
 - Quereinstieg möglich, alles was du für diesen Beruf benötigst zeigen und lernen wir dir

WIR BIETEN:

- Ganzjahresjob 15/ 20 / 30 / 40 Stunden pro Woche je nach Vereinbarung
- 3-4 Tage Woche je nach Stundenausmaß möglich
- Sonntag ab Nachmittag immer frei und max. 1-3 Abenddienste
- Unterkunft im Gasthof nach Vereinbarung möglich
- Weihnachtsfeier und Sommerausflug für jeden Mitarbeiter
- NETTO VB: 1500-1700 €/ 40h
 - Je nach Qualifikation mit Bereitschaft zur Überbezahlung
 - inkl. fairer Trinkgeldverteilung und gratis Verpflegung

KONTAKT

Schick deine Bewerbung mit Lebenslauf an Michael Rössl per Mail office@gasthof-roessl.at oder bring deine Bewerbung persönlich im Gasthof vorbei.

Wir freuen uns auf dich.

Michael Rössl, Gastgeber

