



HEURIGENHOF
BRÜNDLMAYER

Du machst heuer **Matura/ Fachprüfung**

und bist auf der Suche nach einem Arbeitsplatz in einem Hauben-Restaurant?

Du bist leidenschaftlicher Gastgeber und liebst es im Team zu arbeiten?

Du bist Wein-Liebhaber und möchtest dich auch in diesem Bereich weiter fortbilden?

Größere Verantwortung in einem Restaurant zu übernehmen macht dir Spaß?

Du triffst gern selbst Entscheidungen und bist gut im Lösungsvorschläge finden?

DANN SUCHEN WIR GENAU DICH

IM

HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER

CHEF ENTREMETIER/ SAUCIER

Küche

Arbeiten für eine international bekannte Marke

2 Hauben Gault Millau 2019

Geschmack steht im Vordergrund

Monatlich wechselndes Verkostungsmenü

AUFGABEN

Gemeinsam im Team Gerichte kreieren

Eigenen Posten organisieren und leiten

Bestellungen vornehmen

Verantwortung übernehmen

TEAM

Junge, kreative Einheit

Hierarchien werden bei uns klein geschrieben

Jeder im Team übernimmt seinen eigenen Verantwortungsbereich.

Neue Ideen & Vorschläge werden immer gerne gehört und gemeinsam besprochen.

BENEFIT

5 Tage Woche/ Mi,Do, Fr nur Abendservice/ Mo, Di fester Ruhetag

Klimatisierte Küche/ aktuelle Technik und Geräte

Wöchentliches Trinkgeld

Mitarbeiterwohnung

Hauseigene Wäscherei für Arbeitskleidung

HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER

A 3550 Langenlois Walterstraße 14 T +43 (0)2734/28 83 www.heurigenhof.at office@heurigenhof.at



HEURIGENHOF
BRÜNDLMAYER

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Ansprechperson:

Victoria Schierhuber, Geschäftsführerin

Heurigenhof Bründlmayer

Walterstrasse 14

3550 Langenlois / Niederösterreich

Bewerbung an: office@heurigenhof.at



Instagram: [@heurigenhofbruendlmayer](https://www.instagram.com/heurigenhofbruendlmayer)



Facebook: Heurigenhof Bründlmayer



HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER

A 3550 Langenlois Walterstraße 14 T +43 (0)2734 / 28 83 www.heurigenhof.at office@heurigenhof.at