



~ Auch unsere Mitarbeiter sind ...daheim beim Stanglwirt ~

Als verantwortungsvoller Arbeitgeber schaffen wir für unsere Mitarbeiter Lebensraum, Sicherheit und langfristige Perspektiven in einem familiären Umfeld. Als Gastgeber leben wir Tradition, Bodenständigkeit, höchste Qualität und bieten Raum für persönliche Entwicklung durch Innovation und kreativen Einsatz jedes Einzelnen. Durch sinnvollen und effizienten Umgang mit unseren Ressourcen sind wir einer der Vorreiter in der nachhaltigen Bewahrung unserer Umwelt.

Durch Persönlichkeit, Fleiß, Leistungsbereitschaft, Eigenverantwortung und unternehmerisches Denken und Handeln kann jeder Mitarbeiter maßgeblich zum Erfolg unseres Unternehmens beitragen und erhält dafür die gebührende Anerkennung und Wertschätzung.

Es würde uns von Herzen freuen auch Sie als einen wertvollen Teil der großen Stanglwirt-Familie gewinnen zu dürfen!

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Herzlichst,

*Ihre
Familie Hauser und das gesamte Stanglwirt-Team*

www.stanglwirt.com

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir folgende Mitarbeiter:

CHEF DE PARTIE (M/W) | CHEF ENTREMETIER (M/W)

- *Mindestentgelt brutto € 2.057,- inkl. Überstundenpauschale (5 Tage | 47,5 Stunden pro Woche | mit Bereitschaft zur Überzahlung)*
- *Kost und Logis frei*

Anforderungsprofil:

Sie haben bereits Erfahrungen in der gehobenen Hotellerie bzw. Gastronomie in ähnlicher Position gesammelt und suchen eine neue Herausforderung. Sie verfügen an einem hohen Maß an Kreativität und erfüllen unsere hohen Qualitätsansprüche. Eine hohe Belastung ist Ihnen nicht fremd.

Ihre Aufgaben

- *Sicherstellung des reibungslosen Betriebsablaufes*
- *Kreative Anregungen zur Menü- und Speisengestaltung*

Bewerbung bei Herrn Johannes Hauser - karriere@stanglwirt.com

COMMIS DE CUISINE (M/W)

- *Mindestentgelt brutto € 1.890,- inkl. Überstundenpauschale (5 Tage | 47,5 Stunden pro Woche | mit Bereitschaft zur Überzahlung)*
- *Kost und Logis frei*

Anforderungsprofil

Sie haben eine abgeschlossene Kochausbildung oder Hauswirtschaftslehre. Sie arbeiten gerne im Team

Aufgaben und Verantwortung:

- *Erstellung des Mice-en-place*
- *Enge Zusammenarbeit mit dem Chef de Partie*
- *Zubereitung der Speisen unter Einhaltung der Stanglwirt Standards*
- *Einhaltung der HACCP Standards*
- *Aufräumarbeiten*

Bewerbung bei Herrn Johannes Hauser - karriere@stanglwirt.com

