



## Chefkellner·in (30 Stunden) – m/w/d

*Das Gasthaus Ackerwirt ist seit 1880 ein geschichtsträchtiger, traditioneller Landgasthof mit steirischer Wirtshausküche und kreativen Schmankerln und befindet sich im südost-steirischen Hügelland mit Aussicht bis nach Kärnten.*

*Als Familienbetrieb pflegen wir einen freundlichen und respektvollen Umgang mit unseren Gästen und Mitarbeiter·innen. Auf besonders viel Wert legt der Koch aus der Haubengastronomie auf regionale und saisonale Produkte aus der Umgebung.*

### Dein Verantwortungsbereich

- Herzlicher und freundlicher Umgang mit den Gästen
- Kompetente Beratung der Gäste über Speisen und Getränke
- Sicherstellen eines reibungslosen Ablaufes im Service
- Verantwortlich für die ordnungsgemäße Rechnungslegung und korrekte Abrechnung
- Personalmanagement im Service Bereich
- Entgegennehmen von Reservierungen
- Mise en place Arbeiten
- Eindecken der Tische, Aufnehmen von Bestellungen, Servieren und Abservieren von Speisen und Getränken

### Dein Profil

- Du hast bereits Berufserfahrung in der Gastronomie mit Schwerpunkt Service
- Eine abgeschlossene Ausbildung als Sommelier ist von Vorteil
- Du hast ein professionelles und gepflegtes Auftreten
- Du zeigst Eigeninitiative und kannst selbstständig arbeiten
- Du bist zuverlässig, ehrlich und ein Teamplayer
- Du legst Wert auf Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Du denkst wirtschaftlich und nachhaltig
- Du hast sehr gute Deutschkenntnisse, gute Englischkenntnisse sind von Vorteil

### Das erwartet Dich

- Teilzeitanstellung mit 30 Stunden (Fr., Sa., So. und Feiertage) mit gratis Verköstigung während der Arbeitszeit
- Montag bis Donnerstag frei, ausgenommen Feiertage
- Faire Entlohnung mit Überbezahlung nach Qualifikation
- Pünktliche Bezahlung ist für uns eine Selbstverständlichkeit

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Motivationsschreiben an [schwarz@ackerwirt.at](mailto:schwarz@ackerwirt.at) oder