HOTEL
TOPAZZ
LAMEE

Die Lenikus Hotel- und Gastronomiebetriebs GmbH betreibt das im Herzen von Wien gelegene Boutique Design Hotel **TOPAZZ LAMÉE** sowie das zugehörige **LAMÉE ROOFTOP** und die neue **LAMÉE MINIBAR.**

Das **TOPAZZ**, im April 2012 eröffnet und mit zahlreichen Designpreisen ausgezeichnet, verfügt über 32 Zimmer, einen Veranstaltungsraum für 40 Personen sowie einen Salon. Besonderes Augenmerk wurde auf die Auswahl der im Zimmer verarbeiteten auserlesenen Materialien gelegt, wie dunkle Parkettböden, helles Marmor im Badezimmer, großflächige Holzvertäfelung und üppige Vorhänge und Stoffe

Das **LAMÉE**, im Dezember 2012 eröffnet, verfügt über 23 Zimmer, 9 Suiten, teilweise mit Vollverglasung oder privater Terrasse, und eine traumhafte Dachterrasse mit Blick über ganz Wien. Die Zimmer im Stil der 30er Jahre, mit hochwertiger Makassar Holztäfelung, dunklen Teppichböden, Qualitäts-Bettensystem und Marmor-Bädern mit Dusche und Badewanne, lassen ihre Gäste niveauvoll in vergangene Zeiten eintauchen.

Wir suchen **sofort** oder **nach Vereinbarung** tatkräftige Unterstützung für unser F&B Team:

FRÜHSTÜCKSKOCH*KÖCHIN (M/W/D) / ALLROUNDER*IN IN DER KÜCHE (M/W/D)

Wir bieten dir ...

- 10% über Kollektiv, aufgeteilt auf eine fixe monatliche Überzahlung und einen leistungsbezogenen Bonus
- Flexible Arbeitszeiten: Vorstellungen, wie das Leben ablaufen soll oder auch die persönliche und familiäre Situation sind nicht für jeden gleich und das ist gut so. Lass uns über deine Bedürfnisse reden, um das passende Arbeitsmodell für dich zu finden.
- Save the Planet: Wir übernehmen dein Klimaticket
- Team-Events um den Team-Geist zu stärken
- In-House Experience, Friends & Family Konditionen für unsere Hotels und weitere Goodies erwarten dich als Teil der Lenikus Familie
- Weiterbildungsmöglichkeiten

HOTEL
TOPAZZ
LAMEE

Wir wünschen uns von dir ...

- Du hast Freude daran, mit einem genussvollen Frühstück den Tagesstart unserer Gäste noch schöner zu gestalten
- Du hast eine abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin oder mindestens 1 Jahr Erfahrung in der Hotellerie / Gastronomie mit der Zubereitung von Frühstücksgerichten
- Du arbeitest gerne selbständig und kannst deine Zeit gut einteilen
- Du hast ein sonniges Gemüt und behältst auch am frühen Morgen und unter Zeitdruck deine gute Laune
- Du liebst Qualität - die beste Qualität ist für deine Gäste gerade gut genug
- Du besitzt ausreichende Deutschkenntnisse für eine reibungsfreie Verständigung im Team

Deine Aufgaben ...

- Selbständige Vor- und Zubereitung der Frühstücksspeisen, teils als Buffet, teils à la carte
- Perfektes Anrichten der Speisen
- Umsetzung und Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards (HACCP Richtlinien)
- Mitarbeit bei der Lagerverwaltung
- Warenannahme - Prüfen der Liefermengen und Qualität
- Erledigung der Vorbereitungsarbeiten (Mise en place)
- Spülen des Geschirrs und Reinigung der Küche

Je nach Qualifikation gilt für diese Position ein KV-Mindestlohn zwischen EUR 1.629 und EUR 1.853 brutto pro Monat auf Basis Vollzeit, zuzüglich der oben angeführten Benefits.

Kontakt

Unser Team freut sich auf dich! Bitte sende deine Bewerbungsunterlagen inklusive Foto und Gehaltsvorstellungen per Email an team@lenikushotels.com.