



CHEF DE PARTIE (M, W, D)  
AIOLA UPSTAIRS

ÜBER UNS

aiola upstairs - wo regionale und internationale Küche harmonieren und nur die besten Zutaten auf den Teller kommen. Simpel, aber modern, gehoben aber verständlich – unser Küchencrew zeigt über den Dächern von Graz täglich aufs Neue ihr Können. Kreativität, Liebe zur Kochkunst & Engagement suchen im aiola upstairs ihresgleichen.

AUFGABENBEREICH

Vorbereitung und Zubereitung der Speisen  
Sauberkeit und Ordnung deines Arbeitsplatzes bzw. der Küche  
Gewährleistung eines reibungslosen Arbeitsablaufes innerhalb der Küche

VORRAUSSETZUNGEN

Lehrabschlussprüfung  
Erfahrung in der Küche  
Genaueres und sorgfältiges, so wie selbstständiges Arbeiten  
Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Gewissenhaftigkeit  
Einsatzfreude, Verantwortungsbewusstsein, Teamfähigkeit, Lernbereitschaft  
Gute Deutschkenntnisse oder Englischkenntnisse

DAS BIETEN WIR DIR

Vollzeitbeschäftigung  
Kollektives Gehalt ab 2.100€ brutto im Monat (mit Bereitschaft zur Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation) bei 40 Wochenstunden  
Junges sympathisches Team  
Perspektive zu Weiterentwicklung in all unseren Aiola-Betrieben

WIR FREUEN UNS DARAUF, DICH KENNENZULERNEN!

Bitte schicke deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und kurzes Motivationsschreiben) an [biljana@aiola.at](mailto:biljana@aiola.at)