



**CHEF DE PARTIE (m/w/d)**  
**Landhauskeller**

ÜBER UNS

Wo Regionalist und Geschmack zueinanderfinden. Hier kann man die Steiermark und ihre Qualität bis ins kleinste Detail schmecken. Die Menschen freundlich, weltoffen und modern, die Küche ehrlich und in der Tradition verwurzelt. Und das Team? Jung, engagiert und mit viel Herzblut dabei. Jetzt bewerben und Teil des Landhauskellers werden!

AUFGABENBEREICH

Vorbereitung und Zubereitung der Speisen  
Sauberkeit und Ordnung deines Arbeitsplatzes bzw. der Küche

VORRAUSSETZUNGEN

Lehrabschlussprüfung  
Praxiserfahrung in der Küche  
Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Gewissenhaftigkeit  
Teamfähigkeit und Belastbarkeit  
Gute Deutschkenntnisse

DAS BIETEN WIR DIR

Teilzeit / Vollzeit möglich  
kollektives Gehalt ab 2.084€ brutto im Monat (mit Bereitschaft zur Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation) bei Vollzeitbeschäftigung  
4 Tage / Woche  
Sonntag immer Ruhetag  
Perspektiven zur Weiterentwicklung

WIR FREUEN UNS DARAUF, DICH KENNENZULERNEN!

Bitte schicke deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und Motivationsschreiben) an [marcel.eferl@aiola.at](mailto:marcel.eferl@aiola.at)!

**LANDHAUSKELLER**

Schmiedgasse 9 • 8010 Graz  
+43 316 830 276 • [landhauskeller@aiola.at](mailto:landhauskeller@aiola.at)  
[www.landhauskeller.at](http://www.landhauskeller.at)