

COMING HOME

im Wirtshaus Steirereck am Pogusch als **Commis Sommelier**

Teil eines Teams der Besten zu sein ist inspirierend, bildend, motivierend, lohnend, gemeinschaftlich, prägend und fordernd.

Dieses besondere Team nimmt weitere Mitglieder auf:

In unserem Haus suchen wir Persönlichkeiten & Gastgeber mit Leidenschaft für Ihren Beruf die einen wertschätzenden Umgang für die einzigartigen Produkte unserer Partner & Lieferanten besitzen und dabei stets mit dem Ziel vor Augen, für unsere Gäste ein besonderes und einzigartiges Erlebnis zu schaffen.

Als Commis Sommelier arbeitest du eingebettet in unser Serviceteam und sorgst auf deiner eigenen Station bzw. an der Schankkuchl für das Wohlbefinden der Gäste.

Mit den Küchen Führungskräften gibt es einen ständigen Austausch um ein tieferes Geschmacksverständnis für unsere Speisen zu erlangen; so gelingt es dir unsere Philosophie bestmöglich zu verstehen sowie zu repräsentieren.

Die Gemeinschaft innerhalb unseres Teams steht an oberster Stelle, daher sieht sich jedes Teammitglied wie ein Zahnrad in einem großen Uhrwerk – denn nur mithilfe einer ineinandergreifenden Zusammenarbeit können außergewöhnliche Ziele erreicht und neue Pfade erschlossen werden.

Authentizität sowie Produkt Ehrlichkeit sind tief in unserer Philosophie verankert und wird tagtäglich von allen Mitgliedern gelebt. Seit mehr als 25 Jahren betreiben wir, rund um unser Wirtshaus, eine biodiverse Landwirtschaft mit Lämmern, Schweinen, Ziegen & Hühnern. Die Qualität unserer Lebensmittel ist legendär und wird in unseren Küchen am Pogusch sowie im Wiener Steirereck höchst geschätzt. Artgerechte Tierhaltung, wertschätzende Hof Schlachtung sowie deren Verarbeitung von Kopf bis Fuß sind für uns selbstverständlich und können auch von unserem Team erlebt werden.



Wirtshaus Steirereck am Pogusch, Pogusch 21, A-8625 St. Lorenzen im Mürztal,
Tel.: +43 (3863) 2000, E-Mail: pogusch@steirereck.at, www.steirereck.at

WAS WIR UNS VON DIR WÜNSCHEN:

- Leidenschaft für den Beruf sowie der Wille zur Weiterentwicklung
- Abgeschlossene Lehre / Berufsbildende höhere Schule mit Praxis Erfahrung
- Grundkenntnisse bei Wein, Bier & Getränkekultur auf nationaler sowie internationaler Ebene
- Aufgeschlossenheit gegenüber neuen Produkten, Macharten & Trends
- Die Philosophie unseres Hauses Tag für Tag zu repräsentieren
- Motivation zum gemeinsamen Arbeiten am Gast & Backstage
- Positives Mindset – Gute Laune!
- Teamfähigkeit hat für uns oberste Priorität – Steirereck Familie!

WAS WIR DIR BIETEN:

- Top Arbeitgeber 2023 / ausgezeichnet von Rolling Pin
- Geregelt 3 - 4 Tage Woche / So frei
- Entlohnung richtet sich nach deiner Berufserfahrung beträgt jedoch mind.
3 Tage / Woche – Netto 1550.-Euro/Monat (zzgl. 13. & 14 Gehalt) plus Trinkgeld
4 Tage / Woche – Netto 1850.-Euro/Monat (zzgl. 13. & 14 Gehalt) plus Trinkgeld
- Unterstützung bei der Suche nach Ärzten, Wohnung und Handwerker
- Möglichkeiten zur Weiterbildung (interne Schulungen & Betriebsausflüge)
- Saisonales Personal Essen
- Arbeiten in einem der schönsten, sowie modernsten Häuser Österreichs
- Gewinner des Architekturpreis des Landes Steiermark 2023
- Wohnmöglichkeit nach Bedarf vorhanden
- Unbefristete Zusammenarbeit
- Preisliche Vergünstigungen bei einem Besuch im Wirtshaus Steirereck / Steirereck im Stadtpark oder in der Meierei im Steirereck
- 50 Jahre Erfahrung in der Gastronomie als Familienbetrieb & das beste Team aus Service, Küche, Büro & Reinigungskräften

WIR WÜRDEN UNS SEHR FREUEN, DICH PERSÖNLICH KENNEN ZU LERNEN!

Schicke bitte deine Bewerbung mit Foto an:

cominghome@steirereck.at



Wirtshaus Steirereck am Pogusch, Pogusch 21, A-8625 St. Lorenzen im Mürztal,
Tel.: +43 (3863) 2000, E-Mail: pogusch@steirereck.at, www.steirereck.at