

Aus der ursprünglichen Vision einen Ort für hochwertiges, gesundes vegetarisches Essen zu schaffen, entstand ein inspirierendes und zukunftsweisendes Gastronomiekonzept – die Unternehmensgruppe der Planet Food Print. In unseren renommierten Restaurants und unserem Hotel am Weißensee verbinden wir unsere langjährige Expertise im Bereich der pflanzlichen Küche mit unserer Leidenschaft für außergewöhnliche Küche und verwöhnen unsere Gäste mit optischen und geschmacklichen Sinnesfreuden aus besten biologischen Zutaten regionaler Lieferanten. Respekt vor Natur, Mensch und Tier leiten unser Handeln!

Für unser **TIAN Gourmetrestaurant** in **München** suchen wir zur Verstärkung unseres Teams ab sofort einen motivierten Mitarbeiter (m/d/w):

## Chef de Rang (m/d/w)

40 Std. p.w. / 5-Tage-Woche

Zu Deinen Aufgaben zählen:

- Begrüßung, Platzierung und Verabschiedung der Gäste
- Selbständiges Führen einer Station im Mittags- und Abendservice
- Kommunikative Verkaufsberatung am Tisch, akzentuiert von Weinen, Apéritifs und Digestifs
- Servieren und Annoncieren von Speisen und Getränken
- Fachgerechtes Ein- und Nachdecken von Tischen
- Sicherstellung von Mise en place-Arbeiten
- Repräsentation des Unternehmens gegenüber Gästen, Lieferanten und Partnern
- Sicherstellung der hauseigenen Standards und Qualitätskriterien
- Sicherstellung eines gast- und qualitätsorientierten Serviceablaufs
- Umfassende Kenntnisse über das gesamte Portfolio angebotener Speisen und Getränke im Restaurant

Das dürfen wir von Dir erwarten:

- Du bist mitverantwortlich, dass unsere Gäste unvergessliche Momente in unserem Haus verbringen, an die sie sich gerne erinnern
- Du arbeitest auf hohem Niveau, bist zuverlässig und ausgezeichnete Umgangsformen sind für Dich selbstverständlich
- Ausgeprägte Leistungsbereitschaft und Qualitätsbewusstsein setzen wir voraus
- Commitment mit unseren Unternehmenswerten und Unternehmensphilosophie sind uns sehr wichtig
- Du besitzt eine rasche Auffassungsgabe und zeigst großes Interesse an einer teamorientierten Arbeitsweise
- Du verfügst über eine abgeschlossene gastronomische Ausbildung und mehrjährige Serviceerfahrungen in der gehobenen Hotellerie oder Gastronomie

Das darfst Du von uns erwarten:

- Tätigkeit in einem inspirierenden Unternehmen mit zukunftsweisendem Gastronomiekonzept
- Wir begleiten Dich im Rahmen eines Onboardings beim Einstieg in unser Unternehmen, in unsere Standards, Werte und Unternehmensphilosophie
- Wir unterstützen Dich in Deiner individuellen Entwicklung und Weiterentwicklung Deiner Fachkompetenz und Talente
- Wir bieten interessante Karriereöglichkeiten im Rahmen unseres Unternehmens sowie der gesamten Unternehmensgruppe an
- Wir sind stolz ein außergewöhnliches, hochmotiviertes und talentiertes Team zu haben, dass unsere Leidenschaft für vegetarische, pflanzliche und gesunde Ernährung mit uns teilt und gemeinsam bemüht ist, unseren Gästen unvergessliche Momente zu bereiten

Darüber hinaus runden folgende Services unser Angebot ab:

- 5-Tage Woche
- Faire und marktübliche Entlohnung
- Sehr gutes ausgewogenes Mitarbeiteressen

Werde Teil unseres inspirierenden und hochmotivierten Teams! Wir freuen uns auf Deine Bewerbung mit dem Stichwort „TIAN München / Chef de Rang“!

Kontaktdaten:

**TIAN Betriebs GmbH**

*ein Unternehmen der*

**Planet Food Print**

Mag. Alexandra LEON

Human Resource Manager

e-mail: [bewerbung@planetfoodprint.com](mailto:bewerbung@planetfoodprint.com)

Unternehmen der Planet Food Print Gruppe:

**TIAN**

*Österreichs erstes vegetarisches  
Michelin Sterne Restaurant*

[www.tian-restaurant.com](http://www.tian-restaurant.com)



**Venuss**

*Bistros mit rein pflanzlicher  
Küche*

[www.venuss.com](http://www.venuss.com)



**Strandhotel am Weissensee**

*Österreichs 1. vegetarisches \*\*\*\*S-  
Hotel*

[www.strandhotel-weissensee.at](http://www.strandhotel-weissensee.at)

