

HOTEL
**TOPAZZ
LAMEE**

Die Lenikus Hotel- und Gastronomiebetriebs GmbH betreibt das im Herzen von Wien gelegene Boutique Design Hotel **TOPAZZ LAMÉE** sowie die zugehörige **LAMÉE ROOFTOP Bar** und die **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, sowie eine kleine und exklusive Bar im Erdgeschoss. Die Zimmer im Stil der 30er Jahre, mit hochwertiger Makassar Holztafelung, dunklen Teppichböden, Qualitäts-Bettensystem und Marmor-Bädern mit Dusche und Badewanne, lassen ihre Gäste niveauvoll in vergangene Zeiten eintauchen.

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

**FRÜHSTÜCKSKOCH/KÖCHIN &
ALLROUNDER IN DER KÜCHE(M/W/D)
VOLLZEIT | TEILZEIT**

WIR BIETEN IHNEN ...

- tolle Design Produkte und ein Mix aus spannenden Aufgaben
- ein junges, dynamisches Team
- ein familiäres Ambiente zum Wohlfühlen
- individuell organisierte Mitarbeiterfeste
- Unterstützung bei Training und Weiterbildung

WIR WÜNSCHEN UNS VON IHNEN ...

- Sie haben Freude daran, mit einem genussvollen à la Carte Frühstück den Tagesstart unserer Gäste noch schöner zu gestalten
- Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin oder mindestens 1 Jahr Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie mit der Zubereitung von Frühstücksgerichten
- Sie arbeiten gerne selbstständig und können Ihre Zeit gut einteilen
- Sie haben ein sonniges Gemüt und behalten auch am frühen Morgen und unter Zeitdruck Ihre gute Laune
- Sie lieben Qualität – die beste Qualität ist für Ihre Gäste gerade gut genug
- Sie besitzen gute Deutschkenntnisse für eine reibungsfreie Verständigung im Team

IHRE AUFGABEN ...

- Selbstständige Vor- und Zubereitung der Frühstücksspeisen
- Perfektes Anrichten der Speisen
- Umsetzung und Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards (HACCP Richtlinien)
- Mitarbeit der Lagerverwaltung
- Warenannahme – Prüfen der Liefermengen und Qualität
- Erledigung der Vorbereitungsarbeiten (Mise an place)
- Spülen des Geschirrs und Reinigung der Küche

Unser Team freut sich auf Sie! Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen im PDF Format inklusive Foto und Gehaltsvorstellungen per Email an team@lenikushotels.com

Je nach Qualifikation gilt für diese Position ein KV-Mindestlohn zwischen EUR 1.575,00 und 1,7888,00 brutto pro Monat auf Basis Vollzeit. Bei entsprechender Erfahrung ist die Bereitschaft zur KV-Überbezahlung vorhanden.