

Die **TIAN Unternehmensgruppe** entstand aus der ursprünglichen Vision einen Ort für hochwertiges vegetarisches Essen zu schaffen. Unter der kulinarischen Leitung von **Paul Ivić** avancierten die Restaurants zu vegetarischen Sternerestaurants und zählen mittlerweile weltweit zu den fünf besten seiner Branche.

Die TIAN Gruppe besteht aus 2 Gourmet Sterne Restaurants – TIAN Restaurant Wien und TIAN Restaurant München bzw. einer Bistro Linie – TIAN Bistro am trendigen Wiener Spittelberg.

Mit seinem engagierten Team stellt das TIAN tagtäglich unter Beweis, dass ein Fokus auf regionale, biologische Produkte und soziale Verantwortung kein Widerspruch zu innovativer, kosmopolitischer Kulinarik auf höchstem Niveau sind. In allen Betrieben wird auf Basis der Philosophie und Werte gearbeitet: *Von der Wurzel bis zum Blatt*.

Für unser **Gourmetrestaurant TIAN MÜNCHEN** mit Sitz am trendigen Viktualienmarkt in München suchen wir zur Verstärkung unseres Service-Teams einen motivierten Mitarbeiter (m/d/w):

DEMI CHEF DE RANG (M/D/W)

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

Zu Deinen Aufgaben zählen:

- Verinnerlichung und leben der Gastgeberrolle
- Betreuung und Servicierung unserer Gäste
- Vorbereitung des Mise en Places
- Zuarbeiten an der jeweiligen Station
- Eindecken der Tische
- Servieren von Speisen und Getränken
- Sicherstellung der Serviceabläufe auf höchstem Niveau

Das dürfen wir von Dir erwarten:

- Du überzeugst unsere Gäste mit deinem freundlichen und herzlichen Auftreten
- 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 verfügst über eine abgeschlossene gastronomische Ausbildung als Servicefachkraft und verfügst über 1- 2 Jahre Berufserfahrung im Service
- gute Deutsch- und fachbezogene Englischkenntnisse in Wort und Schrift runden dein Profil ab

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 Karrieremöglichkeiten im Rahmen unseres Unternehmens sowie der gesamten Unternehmensgruppe an

Darüber hinaus runden folgende Services unser Angebot:

- 5-Tage Woche
- Faire und marktübliche Entlohnung
- Fahrtkostenzuschuss ab dem 2. Dienstjahr
- gutes ausgewogenes Mitarbeiteressen

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

Kontaktdaten:

TIAN Deutschland GmbH

ein Unternehmen der
Planet Food Print

Mag. Alexandra LEON
Human Resource Manager

e-mail: bewerbung@planetfoodprint.com

Unternehmen der Planet Food Print Gruppe:

TIAN Österreich & TIAN Deutschland

*vegetarisches Michelin Sterne
Gourmetrestaurants*

www.tian-restaurant.com



Venuss

*Bistros mit rein pflanzlicher
Küche*

www.venuss.com



Strandhotel am Weissensee

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

www.strandhotel-weissensee.at

