

Die TIAN Unternehmensgruppe entstand aus der ursprünglichen Vision einen Ort für hochwertiges vegetarisches Essen zu schaffen. Unter der kulinarischen Leitung von Paul Ivić avancierte dieser Ort inmitten der Wiener Innenstadt zu Österreichs erstem und einzigem vegetarischem Sternerestaurant und zählt mittlerweile weltweit zu den fünf besten seiner Branche.

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.

Mit zwei weiteren Standorten – TIAN München und TIAN Bistro Wien – setzt die TIAN Gruppe ihren Erfolgskurs fort. In allen Betrieben werden auf Basis der Philosophie und Werte gearbeitet: Von der Wurzel bis zum Blatt.

Für unser **TIAN BISTRO** mit Sitz am trendigen Spittelberg in **Wien** suchen wir zur Verstärkung unseres Service-Teams einen motivierten Mitarbeiter:

## **CHEF DE RANG (M/D/W)**

40-45 Std. p.w. / 5-Tage-Woche

Wofür bist du verantwortlich?

- Begrüßung, Platzierung und Verabschiedung der Gäste
- Selbständiges Führen einer Station im Mittags- und Abendservice
- Kommunikative Verkaufsberatung am Tisch, akzentuiert von Weinen
- 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

Welche Erfahrungen & Kompetenzen solltest du mitbringen?

- 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 hast bereits Serviceerfahrungen in regionalen Restaurants sammeln können

Was wir dir anbieten können?

- 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
- 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! Für diese Stelle bieten wir ein monatliches Bruttogehalt ab 2.150 EUR (Basis Vollzeit) an. Die Bereitschaft zur Überzahlung des KV je nach Erfahrung und Qualifikation besteht.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung mit dem Stichwort „*TIAN Bistro / 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)