

„Alle sagten immer das geht nicht, dann kam jemand,
 der das nicht wusste und hat es einfach gemacht!“
 (Unbekannt)

Stellenausschreibung:

Fachtrainer / Fachtrainerin

FACHLICHE KOMPETENZEN	LAP Abschluss Gastronomie, Restaurantfachfrau /-mann; Küchenleitung bzw. Restaurantleitung; von Vorteil Dipl. FachtrainerIn
PERSÖNLICHE KOMPETENZEN	Freude an Entwicklung von Prozessen und an Veränderungen, verlässlich, eigenverantwortlich, pünktlich, Freude an der Arbeit mit Menschen, lösungsorientierte Herangehensweise in herausfordernden Situationen, freundliche Umgangsformen, strukturierte Arbeitsweise, gute PC-Kenntnisse,
AUFGABENGEBIET	Organisation und Optimierung von alltäglichen Abläufen in einem kleinen gastronomischen Betrieb mit Tagestellerangebot; Praxis in der Gastronomie, Erfahrung im Bestellwesen, der Lagerhaltung und Lagerorganisation sowie Wissen um HACCP-Richtlinien. Fachliche Einschulung von Frauen unterschiedlichen Alters und verschiedenen Nationen in gastronomische Abläufe mit pädagogischem Fachwissen. Dienstplangestaltung, arbeitsmarkt- politisches Tätigkeitsumfeld
ENTLOHNUNG	Je nach Qualifikation SWÖ Kollektivvertrag der Stufe 6 VG nach beruflicher Erfahrung
STUNDENAUSMASS	30 Stunden
ANSTELLUNG	Ab sofort
KONTAKT	Bewerbung mit Lebenslauf an helen.nessmann@sast.at 0664 88 22 78 72