



WAGYU RESTAURANT

Das Aomi Wagyu Restaurant ist unser einzigartiges Food-Konzept, wo sich mediterraner Küche und das teuerste und zart schmelzende Wagyu und Kobe Beef zu einer Synergie vereinigen. Eine Fusion-Küche der besonderen Art.

Unser kleines, feines "Restaurant im Restaurant" liegt angrenzend an unser Hidalgo Grill Restaurant, welches seit mehr als 40 Jahren mediterrane Speisen und Fleisch und Fisch vom Grill serviert.

Unser Wagyu-Konzept wurde 2015 geboren und seitdem ständig weiter entwickelt. Seit 2019 führen wir die eigene Marke Aomi und bieten dort ein unvergessliches Geschmackserlebnis, bei dem es gilt die Gäste zu begeistern.

Wir suchen eine*n Restaurantleiter*in für unser Aomi Wagyu Restaurant

Das solltest du mitbringen:

- * Selbstständiges Arbeiten und guten Teamgeist
- * Perfekt dreisprachig: Deutsch, Italienisch, Englisch
- * Fachwissen über Wein wäre wünschenswert, denn wir haben einen tollen, nationalen und internationalen Weinkeller, und wir suchen jemanden der aus eigenem Engagement und Freude heraus auch Wagyu & Wein Events organisiert.

Das sind die Aufgabenbereiche & Hard Facts:

- * Erklären und einführen in die Welt des Wagyu Beefs am Tisch, Empfehlungen aussprechen
 - * Pflege der Wein- und Speisekarte, Tischreservierungen
 - * 6 Tage Woche (Urlaub auch im Sommer möglich)
 - * Keine Unterkunft, wir wollen langfristig jemanden aufbauen, das ist uns sehr wichtig und so solltest du auch in der Nähe wohnen oder eben hierherziehen wollen
 - * Wir bieten einen extrem spannenden Aufgabenbereich mit weltweit einzigartigem Restaurantkonzept, das teuerste Fleisch der Welt, Japan trifft mediterrane Küche, wir haben viel Recherchematerial, das wir weitergeben, also das ist ein extremer Mehrwert für Dich, Fachwissen in diesem Bereich deluxe
 - * Aussicht auf gemeinsame Japanreise zu Recherchezwecken
- Melde Dich bei uns, damit wir uns persönlich kennen lernen können!

Bewerbung an:

lissy.pernthaler@restaurant-hidalgo.it