

Skalierung: 90 %

Paul wartet beim Casting auf dich!

Neue Linzer Gastro-Location sucht junge, kreative Individualisten & Team-Player



Vor der eindrucksvollen Kulisse des Linzer Domes: Das neue Lokal paul's und das 4-Sterne-Hotel am Domplatz.

Foto: Paul Ott

Gastro-Profi mit Kämpferherz, Quereinsteiger mit Liebe zum unplugged Job oder Individualist, der „nie mehr Schule“ wörtlich nahm – du fühlst dich angesprochen? Bewirb dich jetzt für ein Casting im „paul's – küche.bar.greisslerei“. Die kreative Gastronomie-Location von Linz, die mit Anfang Juli nach dem Umbau am Domplatz neu durchstartet, sucht Team-Player. „Wir freuen uns auf die Bewerbungen von Sous-Chefs und Jungköchen, wir suchen eine/n Stellvertreter/in für die Restaurantleitung, wir benötigen Lehrlinge, die auch Lehre mit Matura bei uns machen können, Chef de Rang, Commis de Rang, Chef de Bar, Barkeeper, Bar-

kellner, Empfangsdamen, Abwäscher und Reinigungskräfte“, betont der weit gereiste kulinarische Querdenker Paul Gürtler, der gemeinsam mit Unternehmensberater Eduard Altendorfer frischen gastronomischen Wind auf den Linzer Domplatz bringt.

Der Spitzenkoch Paul Gürtler (32) hat sein Handwerk vom Hangar-7 in Salzburg über Südafrika bis Brasilien perfektioniert und sucht jetzt junge, unkonventionelle, kreative Mitarbeiter fürs „paul's“, in dem es neben Steaks in Specialcuts viel Vegetarisches, hausgemachtes Brot, BBQ Specials, eine eigene Gewürzlinie und einen urbanen Kräutergarten geben



paul's Team wartet auf deine Bewerbung: Die Chefs Eduard Altendorfer (links) und Paul Gürtler (rechts), Küchenchef Mario Pühringer und Pauls Schwester, Restaurant-Leiterin Jutta Gürtler.

Foto: Cityfoto/Peter C. Mayr



Grafik: Netzwerk Gruppe

wird. Die Leitung des Restaurants übernimmt Pauls Schwester Jutta Gürtler (24). Sie hat bisher in der L'Osteria in Linz und im 4-Sterne-Hotel Alpina in Obertauern in leitenden Positionen gearbeitet.

In „paul's bar“ werden von Montag bis Samstag coole Drinks und heiße Rhythmen geboten, an Sonn- und Feiertagen ist das Lokal geschlossen.

Regionale Regenbogenküche

Das „paul's“ wird mit Greißlerei, Bar, Café und einem Veranstaltungsraum auf der Galerie geführt.

Der weite Blick auf den Dom ist die eindrucksvolle Kulisse für Firmen- und Familienfeiern.

„Regionale Regenbogenküche“ nennt Paul Gürtler seine saisonal geprägte Küchenlinie, in der natürlich auch internationale Elemente, die er von seinen kulinarischen Reisen mitbrachte, nicht fehlen dürfen.

Sein Motto: Essen muss Spaß machen! Alle Gerichte im „paul's“ werden zum Teilen angeboten. Mittags wird es ein leichtes, einzigartiges Menü – die Lunchbox – geben.

paul's CASTING BOX

BEWIRB DICH JETZT!

Wir suchen ab Juli 2014 ein junges, engagiertes Team!
Alle Positionen (m/w): Sous Chef, Jungköche, Lehrlinge Küche + Service, Stellvertretung für Restaurantleiterin, Chef de Rang, Commis de Rang, Chef de Bar (nur VZ), Barkeeper & Barkellner Tag- + Nachtdienst, Empfangsdame/-herr (nur abends), Abwäscher, Reinigungskräfte
Vollzeit- oder Teilzeit-Jahresstelle, Entlohnung nach KV mit Überzahlung, 5 Tage-Woche, Sonn- und Feiertag geschlossen.

Sende deine Bewerbung mit Foto an Paul:
pauls gastro gmbh, Herrenstraße 36, 4020 Linz
paulguertler@hotmail.com Tel: 0676 / 49 29 988