

Arbeiten in einem traditionsbewussten
Wirtshaus mit individueller
Küche und gehobenem Service.

leopold
UNSER WIRTSHAUS

CHEF DE PARTIE (M/W/D)

WAS SIND IHRE AUFGABEN?

- Zubereitung und präsentieren von kreativen Gerichten auf hohem Niveau
- Ordnungsgemäße Lagerung von Speisen und Zutaten
- Operative Verantwortung über die jeweilige Station – Mise-en-place
- Einhaltung der Hygienerichtlinien (HACCP)

WAS ERWARTEN WIR?

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/in mit min. 6 Jahren Berufserfahrung
- Beherrschung der klassischen Küche und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Selbstständiges Arbeiten
- HACCP-Kenntnisse
- Höchstes Qualitätsbewusstsein
- Genaue und selbstständige Arbeitsweise sowie Teamfähigkeit
- Liebe zum Detail und Kreativität bei der Speisengestaltung

WAS BIETEN WIR?

Leistungsgerechte, übertarifliche und pünktliche Entlohnung;
ab € 2.500,- (Vollzeit, je nach Qualifikation) im Monat, Bereitschaft zur Überzahlung.



langfristige Position
in einem kleinen
Gastronomieteam



Arbeitszeitkonto mit
Freizeitausgleich und
Überstunden-
abgeltung



Kostenlose
Vollverpflegung
während der
Arbeitszeit und
Unterkunft vorhanden



ganzjährige
Vollzeitanstellung



5-Tage-Woche
(inkl.
Wochenenddienst)



unbefristetes
Beschäftigungs-
verhältnis möglich

INTERESSE? WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!

Ihre Ansprechpartnerin: Nora Stöckl
E nora.stoeckl@cag-holding.at