

**Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n:**

**SOUS CHEF/PATISSIERE (M/W)  
Vollzeit**

**in der Inselhalle Lindau  
oder  
im Ferry Porsche Congress Center Zell am See.**

**Dein Aufgabenbereich umfasst im Wesentlichen folgendes:**

- Vor- und Zubereitung von qualitativ hochwertigen Süßspeisen für das neue á la Carte Seerestaurant als auch für die Kongressgastronomie und das Catering.
- Intensive Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef.
- Kreative Präsentation, Dekoration und Anrichten der Speisen.
- Qualitätskontrolle und –sicherung, Warenanahme und Dokumentation.
- Tatkräftige Unterstützung für einen optimalen Produktionsablauf.
- Gewährleistung der Sauberkeit und Einhaltung der Lebensmittelhygiene (HACCP).

**Dein Profil**

- Grundvoraussetzung sind eine fundierte gastronomische Ausbildung mit Abschluß und Erfahrung – im Cateringbereich wünschenswert.
- Du arbeitest selbstständig, bist zuverlässig und ein Teamplayer der auch mit Stresssituationen umzugehen weiß und freundlich bleibt.
- Ein hoher Leistungswille als auch Flexibilität zeichnen Dich aus.
- Du bist kreativ, motiviert und arbeitest mit Leidenschaft, Freude und Liebe zum Detail.

Wir bieten Dir einen Platz in unserem jungen und motivierten Team mit vielfältigen Ausfallungs-, & Gestaltungsmöglichkeiten. Wir setzen auf Ökologie und Nachhaltigkeit, sind zu 100 % biologisch zertifiziert und nach dem österreichischen Umweltzeichen als auch Halal zertifiziert, wir bieten Dir die Sicherheit eines starken Unternehmens mit nachhaltiger Philosophie.

Für nähere Informationen und Fragen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung, wir freuen uns schon auf Deine Bewerbung mit Gehaltsvorstellungen und frühestem Eintrittstermin.

**Bewerbungen bitte an:**

Birngruber Gastronomie GmbH  
Personal  
Lindenweg 11  
A-5310 Mondsee  
E-Mail: [office@chefpartie.at](mailto:office@chefpartie.at)