



**Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir nach Vereinbarung**

EINEN COMMIS DE CUISINE

Voll- oder Teilzeit, Jahresstelle | Puch-Urstein bei Salzburg

Deine Aufgaben

- Unterstützung der Posten Leitung und Erlernung des selbstständigen Führens eines Postens
- Mithilfe bei der Zubereitung, kreative Präsentation und Anrichten unserer Gerichte aus frischen und regionalen Bioprodukten
- Tatkräftige Unterstützung für einen optimalen Produktionsablauf im Restaurant
- Gewährleistung der Sauberkeit und Einhaltung der Lebensmittelhygiene (HACCP)

Deine Fähigkeiten & Qualifikationen

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zum/r Koch/Köchin und bereits erste gesammelte Erfahrung in der Gastronomie von Vorteil
- Selbstständigkeit, Kreativität und Stressresistenz
- Freude und Liebe im Umgang mit Nahrungsmitteln
- Teamfähig und kommunikativ
- Bereitschaft, auch am Abend und an Wochenenden zu arbeiten
- Führerschein Klasse B - von Vorteil
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse von Vorteil

Wir bieten

- Festanstellung im Ganzjahresbetrieb, denn wir planen langfristig
- Abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit mit viel Platz für Kreativität und Eigeninitiative
- Ein motiviertes Team mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und einem kreativen Miteinander
- Spannende Projekte mit Start-up Flair
- Aufstiegsmöglichkeiten | Interner Wechsel in andere Abteilungen
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit
- Unser Team ist unsere Familie

Das Mindestgehalt richtet sich nach den aktuellen kollektivvertraglichen Regelungen.
Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation nach einem persönlichen Gespräch garantiert.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung, Gehaltsvorstellungen und ein persönliches Gespräch.

Bewerbungen, bitte mit den üblichen Unterlagen, per Mail an: office@chefpartie.at

