

Zur Verstärkung unseres Teams  
suchen wir nach Vereinbarung



**EINE | N SOUS CHEF | IN**  
Voll- oder Teilzeit, Jahresstelle | Puch-Urstein bei Salzburg



## Deine Aufgaben

- Mitarbeit bei der Planung, Organisation und Koordination der Küchenabläufe, sowie Unterstützung bei Dienstplan und Warenbestellung
- Vertretung des Küchenchefs in seinen Aufgaben
- Mithilfe der Einteilung und Führung der Mitarbeiter | innen Ihrer Abteilung
- Planung innovativer Gerichte aller Art
- Bereitschaft allen Posten unter die Arme zu Greifen und abzudecken
- Mithilfe bei den Kalkulationen und Mitgestaltung von Speisekarten, Menüplänen und Events.
- Bestellwesen und Dienstplanerstellung
- Sicherstellung der Bio-Zertifizierung und der Vorgaben
- Gewährleistung der Sauberkeit und Einhaltung der Lebensmittelhygiene (HACCP)

## Deine Fähigkeiten & Qualifikationen

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch:Köchin sowie mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Catering Erfahrungen von Vorteil
- Ein Auge für Details, Kenntnisse Wissen über authentische und klassische Gerichte
- Kommunikative, flexible und verlässliche Persönlichkeit mit Organisationsgeschick und Teamgeist
- Leidenschaft für Nachhaltigkeit
- Motivation, Kreativität und Neues einzubringen
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild, eine positive Ausstrahlung und sehr gute Umgangsformen
- Führerschein Klasse B essenziell
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

## 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](mailto:office@chefpartie.at)**

**Chef Partie** | EIN UNTERNEHMEN DER BIRNGRUBER GASTRONOMIE GMBH  
Produktionsstandort: Am Messezentrum 6 | A-5020 Salzburg  
Firmensitz: Lindenweg 1 | A-5310 Mondsee | T +43(0)6232 36093-40  
[office@chefpartie.at](mailto:office@chefpartie.at) | [www.chefpartie.at](http://www.chefpartie.at)



Für nähere Informationen und Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne telefonisch zur Verfügung.