

WE ARE LOOKING FOR YOU!

CHEF DE PARTIE

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

Das Projekt Visionen

Dieses Jahr eröffnet das einzigartige Zentrum für Visionen für Veranstaltungen aller Art seine Tore. Mit dem Projekt soll Arbeit neu gedacht werden. Vielfältige Angebote, wie das mitführende Hotel, Therapieräume, ein großer Spielplatz oder die Sky Terrasse mit Restaurant und Pool sollen Arbeit und Erholung auf völlig neue Art und Weise miteinander verbinden. Hilf mit, das Zentrum für Visionen mit deiner Persönlichkeit, deinem Mut und deinem Engagement zu einem Ort der Einzigartigkeit zu machen!

Wen wir suchen

Du liebst es mit hochwertigen Zutaten zu arbeiten, die wir im besten Fall morgens selbst geerntet haben oder vom Bauernhof ums Eck bekommen haben? Wir suchen Chef de Partie und freuen uns über Unterstützung auf allen Ebenen. Teile mit uns deiner ersten Berufserfahrungen und lass uns gemeinsam Spaß haben, freuen wir uns von dir zu hören.

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

Deine Aufgaben

- Die Führung des Postens
- Die qualitativ hochwertige Zubereitung und Präsentation von Speisen unter Einhaltung unseres BIO-Standards
- Einteilung und Führung der zugeteilten Mitarbeiter am Posten
- Verantwortlichkeit für die Einhaltung der Hygienevorschriften nach (HACCP-Richtlinien)
- Kontrolle des Warenbestandes
- Bestellung in Absprache mit unserem Küchenchef
- Mitverantwortung für ein optimalen Produktionsablauf
- Unterstützung der Küchenbrigade bei allen anfallenden Aufgaben

Was du mitbringen sollst

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder einer Tourismusschule
- Motivation, Teamgeist und Freude an hochwertigen Zutaten
- Gastgeber-Passion und Liebe zum Detail
- Sehr gute Lebensmittelkenntnisse
- Saubere und wirtschaftliche sowie selbstständige Arbeitsweise

Was wir bieten

- Teamausflüge
- Entwicklungsmöglichkeiten, Schulungen, Weiterbildungen, die wir gerne nach deinen Wünschen gemeinsam erarbeiten
- Faire Trinkgeldbeteiligung
- Tolle Firmenincentives wie bspw. die Möglichkeit auf Konzerte in der Salzburg Arena
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit (Super abwechslungsreiches PersonalesSEN)
- Festanstellung im Ganzjahresbetrieb, denn wir planen langfristig
- Abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit mit viel Platz für Kreativität und freie Entfaltung
- Ein motiviertes Team mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten und einem kreativen Miteinander
- Spannende Projekte mit Start-up Flair
- Aufstiegsmöglichkeiten | Interner Wechsel in andere Abteilungen
- 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.