

WE ARE LOOKING FOR YOU!

PATISSIER | EINE PATISSIÈRE

Vollzeit, 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 Patissier | eine Pâtissière und freuen uns über Unterstützung auf allen Ebenen. Ob du erste Berufserfahrungen hast oder frisch von der Ausbildung kommst, solange du Spaß an deiner Arbeit hast, freuen wir uns von dir zu hören.

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

Deine Aufgabe

- Die qualitativ hochwertige Zubereitung und Präsentation der täglichen Desserts, Kuchen, Eis und anderen Süßspeisen unter Einhaltung unserer Standards und Bio-Zertifizierung
- Selbständige und kreative Verarbeitung aller Produkte
- Kontrolle des Warenbestandes
- Mitarbeit bei der Planung, Organisation und Koordination der Küchenabläufe in der Pâtisserie
- Gewährleistung der Sauberkeit und Einhaltung der Lebensmittelhygiene (HACCP)

Was du mitbringen sollst

- Abgeschlossene Ausbildung als Patissier/Konditor in der Hotellerie oder Gastronomie mit nachweisbarer Berufserfahrung in der Pâtisserie
- Kreativität
- Motivation, Teamgeist und Freude an hochwertigen Zutaten
- Idealerweise Kenntnisse in der Produktion veganer Süßspeisen
- Saubere und wirtschaftliche sowie selbstständige Arbeitsweise
- Leidenschaft für Nachhaltigkeit
- Teamfähig und kommunikativ

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.