

Arbeiten in einem traditionsbewussten
Wirtshaus mit individueller
Küche und gehobenem Service.

leopold
UNSER WIRTSHAUS

KÜCHENCHEF (M/W/D)

WAS SIND IHRE AUFGABEN?

- Operative und kulinarische Küchenleitung
- Führung der Mitarbeiter/innen
- Verantwortung für den reibungslosen Ablauf in der Küche
- Qualitätsvorgabe und Qualitätskontrolle der Speisen
- Die kreative Gestaltung des Speisenangebots: Rezeptieren und Zusammenstellen von Tagesmenü, Speisekarte und Speisenangebot für Veranstaltungen
- Kalkulation und das dazugehörige Kostenmanagement
- Einhaltung der Hygienerichtlinien (HACCP)

WAS ERWARTEN WIR?

- Gastronomische Ausbildung und langjährige Berufserfahrung in den Bereichen á la carte und Veranstaltungen
- Führungskompetenz und Erfahrung in der Teamführung
- Sehr gutes Koordinations- und Organisationsgeschick
- Bereitschaft Verantwortung zu übernehmen und ein selbständiger Arbeitsstil
- Liebe zum Detail und Kreativität bei der Speisengestaltung

WAS BIETEN WIR?

Leistungsgerechte, übertarifliche und pünktliche Entlohnung;
ab € 3.000,- (Vollzeit, je nach Qualifikation) im Monat, Bereitschaft zur Überzahlung.



langfristige Position
in einem kleinen
Gastronomieteam



Arbeitszeitkonto mit
Freizeitausgleich und
Überstunden-
abgeltung



Kostenlose
Vollverpflegung
während der
Arbeitszeit und
Unterkunft vorhanden



ganzjährige
Vollzeitanstellung



5-Tage-Woche
(inkl.
Wochenenddienst)



unbefristetes
Beschäftigungs-
verhältnis möglich

INTERESSE? WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!

Ihre Ansprechpartnerin: Nora Stöckl
E nora.stoeckl@cag-holding.at