

SCHOTTIS

ESSEN • TRINKEN • FEIERN

SOUS CHEF (W, M, D)

Wir bieten einen langfristigen Arbeitsplatz in einem neuen modernen à la Carte Restaurant, mit geregelten Arbeitszeiten und spannenden Aufgaben.

WIR BIETEN:

- Benefits wie Verpflegung vor Ort
- Eine 4 bzw. 5 Tage Woche
- Sonntag und Montag Ruhetag
- Fachliche und persönliche Weiterbildungsmöglichkeiten
- Arbeiten in einer neuen modernen Küche mit neuester Technik

DAS SOLLTE DIR WICHTIG SEIN:

- Hoher Qualitätsanspruch
- Wirtschaftliches Denken
- Verantwortungsbewusstsein
- Einsatzbereitschaft für dein Team
- Sorgfältiger Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln

DEIN PROFIL:

- Du bist belastbar, und bleibst cool wenn es heiß her geht
- Du hast eine abgeschlossene Berufsbildung als Koch
- Du hast bereits Erfahrung im Restaurant und in der Hotellerie
- Du hast ein gepflegtes, souveränes und freundliches Auftreten
- Arbeiten im Team macht dir Spaß

DEINE AUFGABEN SIND:

- Kontrolle & Einhaltung der HACCP – Bestimmungen und innerbetrieblich festgelegten Hygienestandards
- Erstellung des täglichen Mise en Place und Einhaltung der geschaffenen Standards
- Umsetzung von Menüs, á la Carte Angebot und Großveranstaltungen gemeinsam mit dem Küchenteam
- Unterstützung bei der Planung, dem Einkauf und der Menügestaltung
- Mitbestimmen bei der Speisekartengestaltung, und Kreativen Input bei der Umsetzung
- SPASS BEIM KOCHEN HABEN!

ENTLOHNUNG:

- Bezahlung laut Kollektiv (Bereitschaft zur deutlichen Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung)

Lass uns einander kennenlernen und bewirb dich noch heute
bei Daniel Polzhofer unter office@schottis.at
Wir freuen uns auf dich!