5-Tage-Woche
großteils kein
Abenddienst

KÜCHENCHEF

KOMM INS #TEAMGASSNER

GASTHAUS ZU
SCHLOSS HELLBRUNN

Ihre Leidenschaft ist die Gastronomie? Sie suchen eine neue Herausforderung in einem einzigartigen Ambiente? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Das ‚Gasthaus zu Schloss Hellbrunn' sucht ab sofort eine/n erfahrene/n Küchenchef/in zur Leitung unseres Küchenteams im À-la-carte-Bereich sowie bei Veranstaltungen.

Deine Aufgaben:
- Führung und Organisation des gesamten Küchenteams
- Verantwortung für die Speisenqualität und Einhaltung unserer hohen Standards
- Kontrolle des Wareneinsatzes und der Personalkosten
- Warenbestellung, Kontrolle und fachgerechte Lagerhaltung
- Ausbildung und Förderung unserer Küchenlehrlinge
- Planung und Organisation aller Küchenposten
- Umsetzung und Einhaltung der HACCP-Richtlinien

Deine Fähigkeiten & Qualifikationen:
- Mehrjährige Erfahrung als Küchenchef/in oder Sous Chef/in
- Leidenschaft für den Beruf und kreatives Engagement
- Ausgeprägte Führungsqualitäten und Teamgeist
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Begeisterungsfähigkeit und Belastbarkeit
- Sehr gute Kenntnisse im Bereich HACCP
- Erfahrung in der Personalführung sowie in der wirtschaftlichen Küchenorganisation

CONTACT US PER WHATSAPP

+43 676 84 74 74 471

Was deine KollegInnen bei uns schätzen:
Faire Bezahlung (ab 3.700,00 EUR brutto) und garantiert 14 Monatsgehälter, geregelte Arbeitszeiten, kein Teildienst, großteils kein Abenddienst, ein sehr kollegiales & familiäres Team, tolle Karrieremöglichkeiten aufgrund der Vielfältigkeit der Gassner Gastronomie Betriebe und attraktive Rabattierungen in all unseren Betrieben - das erwartet dich!

EINE FAMILIE, EIN TEAM #TEAMGASSNER

WWW.GASTHAUS-HELLBRUNN.AT
HELLBRUNN@GASSNER-GASTRONOMIE.AT