

LANDGASTHOF HINTERLEITHNER

Es ist eine Zusammenführung, der mit Liebe ausgesuchten Elemente der europäischen und asiatischen Küche.

Wir verwöhnen und begeistern unsere Gäste mit traditionell-verwurzelten österreichisch-europäischen Küche, die von asiatischer Vielfalt begleitet wird.

Unsere Küche ist ehrlich, nachhaltig und immer mit Qualität bedacht.

Hast du Lust aktiv mitzugestalten, dann suchen wir dich als

SOUS CHEF | CHEF de PARTIE

Du wirkst sowohl in der warmen als auch kalten Küche. Mit deiner strukturierten und effizienten Arbeitsweise sorgst du dafür, dass alles reibungslos läuft, selbst bei hohem Gästeaufkommen.

DEIN BEREICH ...

- Einsätze auf allen Posten der kalten und warmen Küche
- Selbstständiges Führen des jeweiligen Postens
- Mise-en-Place-Arbeiten für einzelne Posten
- Produktion und Zubereitung der Speisen
- Unterstützung bei Bestellungen sowie deren Annahme und Kontrolle
- Einhaltung von HACCP
- Beratung und Betreuung unserer Gäste (wir arbeiten aktiv Hand in Hand mit unserem Serviceteam)

DEIN PROFIL ...

- Ausbildung als Koch/Köchin in der Gastronomie oder Hotellerie |
- Gäste- und serviceorientiertes Denken
- Kreativität und Offenheit für Neues
- Belastbarkeit auch in stressigen Situationen
- Deutsch- und Englischkenntnisse
- Mehrjährige Berufserfahrung und fundierte Fachkenntnisse
- Qualitätsorientiertes und kostenbewusstes Denken
- Strukturierte Arbeitsweise und hohes Verantwortungsbewusstsein

Zeig, was du drauf hast ... 😊 und bewirb dich!