

Sei dabei und
komm ins
Team!



Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort Dich als

Sous Chef (m/w/d)

(Vollzeit / Linz)

Dein Profil

- Eine abgeschlossene Ausbildung und der Position entsprechende einschlägige Berufserfahrung in der Gastronomie
- Kreativität sowie fachliche Kompetenz für eine alpine Küchenlinie mit modernem Zeitgeist
- Vorliebe für vegetarische und vegane Gerichten
- Neugierde und Offenheit für Speisetrends
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Durchhaltevermögen
- Eigenmotivation, Eigeninitiative und Freude Neues einzubringen
- Qualitätsbewusstsein und Liebe zum Beruf
- Stressresistenz auch in herausfordernden Situationen
- Ein professionelles und gepflegtes Erscheinungsbild
- Gute Deutschkenntnisse
- Englischkenntnisse von Vorteil

Deine Aufgaben

- Erstklassige Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation der Speisen
- Ökonomischer, nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln und betrieblichen Arbeitsmaterialien
- Sicherstellung unseres hohen Qualitätsanspruches sowie eines optimalen Produktionsablaufes
- Kontrolle & Einhaltung der HACCP-Bestimmungen
- Richtige Lagerung und Qualitätskontrolle der Lebensmittel
- Unterstützung des Chef de Cuisine in administrativen und organisatorischen Belangen
- Mitverantwortlich für die Führung und Organisation des Küchenteams

Wir bieten

- Spannende und vielfältige Aufgaben in einem zukunftsorientierten Großunternehmen
- Fachliche und persönliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Arbeiten in einer hochmodernisierten Küche
- Entfaltungsraum für deine Kreativität und Produktentwicklung
- Anlaufstelle und Gehör für deine Ideen und Vorstellungen
- Ein wertschätzendes Arbeitsumfeld und KollegInnen auf Augenhöhe
- Benefits wie Verpflegung vor Ort und Vergünstigung auf Produkte im Shop, Take-Away und Restaurant

Die Entlohnung beträgt mindestens 2800,- Euro brutto per Monat bei Vollbeschäftigung. Überzahlung ist gemäß Qualifikation und Erfahrung möglich. Wir freuen uns über Deine Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben. Bitte per E-Mail an Karin.Hartmann@kulinario.at

