

Sei dabei und
komm ins
Team!



Wir suchen ab sofort dich als
Koch / Köchin (m/w/d)
Chef de Partie | Demi Chef de Partie
(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
- Erfahrung mit vegetarischen und veganen Gerichten
- Neugierde und Offenheit für Speisetrends
- Wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Durchhaltevermögen
- Eigenmotivation, Qualitätsbewusstsein und Liebe zum Beruf
- Stressresistenz auch in herausfordernden Situationen
- Ein professionelles und gepflegtes Erscheinungsbild
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

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

Wir bieten

- Spannende und vielfältige Aufgaben in einem zukunftsorientierten Großunternehmen
- Fachliche und persönliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Arbeiten in einer hochmodernisierten Küche
- Raum für Kreativität, Produktentwicklung und Mitsprache
- Benefits wie Verpflegung vor Ort und Vergünstigung auf Produkte im Shop, Take-Away und Restaurant

Die Entlohnung beträgt mindestens 2100,- Euro brutto per Monat bei Vollbeschäftigung.

Wir freuen uns über Deine Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben per Email an
Bianca.Guggenberger@kulinario.at

