

Sei dabei und komm ins Team!



Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort Dich als
Chef de Cuisine (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 moderne, regionale und internationale Küchenlinie
- ✓ Vorliebe für vegetarische/vegane Gerichten und wertschätzender Umgang mit Lebensmittel
- ✓ 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 gepflegtes Erscheinungsbild und publikumswirksames Auftreten
- ✓ Wirtschaftliches Denken und Unternehmergeist
- ✓ Freude an der Kommunikation (oder auch Interaktion) mit deinen Gästen
- ✓ Bereitschaft deine Speisekreationen auf Social Media Kanälen zu teilen
- ✓ Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- ✓ Englischkenntnisse vom Vorteil

Deine Aufgaben

- ✓ Laufende Überarbeitung des Leistungskonzeptes für das Restaurant inkl. Take-away-Bereich, Shop und Kochschule
- ✓ Kreative Rezeptentwicklung von modernen, alpinen und internationalen Gerichten, mit einem hohen Grad an vegetarischen und veganen Speisen
- ✓ 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
- ✓ Abwicklung von wirtschaftlichen und administrativen Belangen der Bereiche Küche, Take-away und Shop
- ✓ Führung und Organisation des Küchenteams
- ✓ Planung & Abhaltung von Kochkursen in unserer Kochschule

Wir bieten

- ✓ Spannende und vielfältige Aufgaben in einem zukunftsorientierten Großunternehmen
- ✓ Fachliche und persönliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- ✓ Arbeiten in einer hochmodernen Küche mit vorteilhaften Arbeitszeiten
- ✓ Entfaltungsraum für deine Kreativität und Produktentwicklung
- ✓ Benefits wie Verpflegung vor Ort und Vergünstigung auf Produkte im Shop, Take-away und Restaurant

Die Entlohnung beträgt mindestens 3200,- Euro brutto per Monat bei Vollbeschäftigung.

Überbezahlung ist gemäß Qualifikation und Erfahrung möglich.

Wir freuen uns über Deine Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben.

Bitte per E-Mail an Bianca.Guggenberger@kulinario.at