Sous Chef

Basis Vollzeit

Schwerpunkt und Begeisterung für vegetarische und hochwertige Kochkunst

DEINE AUFGABENGEBIETE

- Unterstützung des Küchenchefs bei Einkauf, Seminar Menüerstellung und á la carte Karte
- Vertretung des Küchenchefs
- Abwicklung der gesamten Versorgung des Seminarbereichs inkl. Kaffeepausen
- Kochen eines Postens
- Mitarbeiterführung
- Neue Ideen und frischer Wind sind immer Willkommen

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN

- Abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung als Chef de Partie oder Souschef
- Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln
- Spaß, Freude und Leidenschaft für den Beruf und vegetarische sowie vegane Kochkunst
- Verlässlichkeit und genaue Arbeitsweise
- Führungskompetenz

DAS WARTET AUF DICH

- Nachhaltigkeit und hochwertige Lebensmittel an oberster Stelle (vorzüglich regionales Bio-Fleisch und stets frische, regionale und biologische Lebensmittel mit ganzheitlicher Verarbeitung)
- Alle Vorzüge im Besten Seminarhotel Salzburgs inkl. kostenlose MitarbeiterInnen-Zimmer sowie exzellentes, täglich frisch gekochtes Essen inkl. Verpflegung
- Geregelte Dienstzeiten unter Priorisierung deiner Wünsche
- Wertschätzung, Zusammenhalt und hervorragendes Teamwork
- Ein Bruttomonatsgehalt von 3.600,00 Euro – Basis Vollzeit
- Raum zur Entfaltung eigener Ideen

Du bist begeisterte/r Sous Chef/ Sous Chefin und möchtest Teil des besten Seminarhotels Salzburgs werden?

Dann melde dich mit deinem Lebenslauf inkl. Motivationsschreiben sowie Zeugnissen **ma@ammerhauser.at** – Maria Ammerhauser oder unter **+43 6223 2204**.

Wir freuen uns bereits jetzt auf dich!

Hotel Ammerhauser GmbH I Dorfstraße 1 I 5102 Anthering I
Tel. +43 6223 22 04 I info@ammerhauser.at I www.ammerhauser.at