



Stellenausschreibung als:

Sous Chef/Koch* (m./w./d.)

*mit erweiterter Führungsposition

ARBEITSZEITEN Ganzjahresstelle in **Voll- oder Teilzeit** (20 – 40h)

DAS ERWARTET DICH

- ◆ Ein cooles Team
- ◆ Abwechslungsreiche Arbeitstage
- ◆ Vorbereitungsarbeiten Küche – mise en place
- ◆ Á la carte Küche
- ◆ Kulinarische Betreuung von Veranstaltungen/Seminaren
- ◆ Menübesprechung Veranstaltungen
- ◆ Einkauf Küche
- ◆ Warenlager/Warenwirtschaft
- ◆ Dienstplangestaltung
- ◆ Gestaltung Speisekarte
- ◆ Speisekalkulation

DAS BRINGST DU MIT

- ◆ Berufserfahrung
- ◆ Kreativität
- ◆ Teamfähigkeit
- ◆ Führungsgeschick
- ◆ Freude am Beruf

DAS BIETEN WIR DIR

- ◆ **Attraktives Gehalt** – Absolute Bereitschaft zur Überzahlung
- ◆ 5- Tage Woche | **Sonn- & Feiertag Frei**
- ◆ **Weihnachts- /Sommerbetriebsurlaub**
- ◆ Kostenlose Verpflegung
- ◆ Dienstwohnung
- ◆ Öffi Ticket
- ◆ Kostenlose Nutzung des Fitness- & Wellnessbereiches

Wir freuen uns von Dir zu hören!

