



DER KAISERBAHNHOF

RESTAURANT | BAR | EVENTS

CHEF DE PARTIE (m/w/d) auf Vollzeitbasis

Ihre Aufgaben

- Zubereitung der Speisen nach unseren Standards
- Mis en place für den Arbeitsbereich
- Selbständige und sichere Postenführung
- Unterstützung bei der Vor- und Nachbereitung sowie Durchführung von Veranstaltungen
- Sicherstellung der ordnungsmäßigen Lagerung der Ware
- Einhaltung aller Hygienevorschriften nach HACCP

Ihr Profil

- Abgeschlossene facheinschlägige Ausbildung als Grundvoraussetzung
- Zumindest 3 Jahre Berufserfahrung
- Berufserfahrung als Frühstückskoch von Vorteil
- Freude am Beruf
- Ausgezeichnete Deutschkenntnisse & gute Englischkenntnisse
- Freundliches, gewinnendes & gepflegtes Auftreten mit Charme & Humor
- Einsatzbereitschaft
- Loyalität & Zuverlässigkeit
- Stressresistenz, Belastbarkeit, Flexibilität & Teamfähigkeit
- Gewissenhafte, gründliche, saubere & strukturierte Arbeitsweise
- Bereitschaft zur Arbeit am Wochenende (inkl. sonn- & feiertags!)
- Eigenengagement & Kreativität
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln & Augenmerk für Details

Wir bieten

- Unbefristetes Arbeitsverhältnis auf Vollzeitbasis (nach Vereinbarung)
- Angenehmes Betriebsklima mit einem jungen & motivierten Team
- Sorgfältige Einschulung in alle Aufgabenbereiche
- Kostenlose Parkmöglichkeiten
- Bezahlung nach dem Kollektivvertrag – je nach Wochenstundenanzahl – mit Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Erfahrung/Qualifikation

**Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung unter:
mildner@derkaiserbahnhof.at**

