

Hereinspaziert in die Gute Stube



WIR SUCHEN FÜR UNSER SCHWESTERNUNTERNEHMEN,
MARION FEICHTNER HOSPITALITY GMBH, AB SOFORT: KÜCHENCHEF | SOUSCHEF (M/W/D)





Das Forsthaus Wartenfels am Fuße des legendären Schobers ist ein Kraftplatz sondergleichen, der ab April wieder seine Türen öffnet. Werde Teil unseres Teams und beflüge mit uns die Region mit regionalen Köstlichkeiten und herzlicher Gastfreundschaft. Freue Dich auf eine familiäre Atmosphäre, einen Arbeitsplatz mit Seele und den unvergleichlichen Spirit eines Neubeginns.

Als Küchenchef/ Souschef begeisterst du unsere Gäste mit deinem kulinarischen Know-How und deiner Kreativität. Die Einteilung und Koordination des Küchenteams, Bestellung und Kontrolle der Waren wie auch eigenständiges Kreieren von Menüs und Plänen gehören zu deinen Aufgaben. Wirtschaftliches Arbeiten sowie Raum für neue Ideen gehen Hand in Hand.

FÜR UNSERE GEMEINSAME REISE SOLLTEST DU FOLGENDES IM GEPÄCK HABEN:

-  Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie
-  Berufserfahrung
-  Souveränes & freundliches Auftreten am Gast
-  Teamfähigkeit, Belastbarkeit & Zuverlässigkeit
-  Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
-  Hands-On-Mentalität & Liebe zum Detail

DAS SIND UNSERE BENEFITS:

-  Geregelte Arbeitszeiten & Urlaubsplanung
-  Kostenlose Verpflegung auch an freien Tagen inkl. bunter Auswahl an Getränken
-  Möglichkeit zur Personalunterbringung
-  Viele Benefits aus den Familienbetrieben

Wir bieten eine deutlich über dem Kollektivvertrag angesetzte, deinen beruflichen Erfahrungen entsprechende Entlohnung.

Stelle Dich vor: hereinspaziert@forsthaus-wartenfels.at | +43 676 846 325 164

DEINE GASTGEBERIN
BABSİ LEITNER

DEINE GESCHÄFTSFÜHRUNG
MARION FEICHTNER