



Start your next Level

© Marcus Rieder

SOUS CHEF

ST. PETER STIFTSKULINARIUM

Küche

Sous Chef

Tägliche Erstellung des Mise en place, Vorbereitung des Speisenangebotes, Warenannahme und -kontrolle, Ideenreichtum zur Weiterentwicklung unserer Rezepte, gehören unter anderem zu Ihrem Aufgabengebiet.

Wir bieten eine weit über den Kollektivvertrag hinaus höhere und Ihren beruflichen Erfahrungen angemessene Bezahlung.

**Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung!**

Für unser renommiertes
2 Hauben Restaurant in
Salzburg, suchen wir zur
Ergänzung unseres
erfolgreichen
Küchen-Teams, einen
Sous Chef (m/w/x)

**Sie sind bei
uns genau richtig!**

Bewerbung bitte an:
Karin Pillichshammer
+43 662 84 12 68 0
mitarbeiter@stpeter.at