



*Start your next Level*

© Marcus Rieder

## **EMSIGER CHEF DE PARTIE ST. PETER STIFTSKULINARIUM**

### **Küche Chef de Partie**

Wenn Sie Leidenschaft für Ihren Beruf und Liebe zum Detail haben, auf der Suche nach einer abwechslungsreichen Herausforderung sind, dann sind sie bei uns richtig. Die tägliche Erstellung des Mise en place, Vorbereitung des Speiseangebotes und vieles mehr gehören 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

**Emsiger  
Chef de Partie(m/w/x)**

**Sie sind bei  
uns genau richtig!**

**Bewerbung bitte an:**

Karin Pillichshammer  
+43 662 84 12 68 0  
mitarbeiter@stpeter.at