

5-Tage-Woche
größtenteils kein
Abenddienst

SOUS CHEF

KOMM INS #TEAMGASSNER



Arbeiten, wo andere Urlaub machen – mitten im historischen Ambiente von Schloss Hellbrunn!

Das traditionsreiche Schlossrestaurant Hellbrunn in Salzburg steht für österreichische Gastlichkeit, gehobene regionale Küche und ein einzigartiges Flair. Zur Verstärkung suchen wir ab sofort eine/n Sous Chef in Vollzeit.

Deine Aufgaben:

- Unterstützung und Vertretung des Küchenchefs in allen Bereichen
- Eigenverantwortliche Leitung des Küchenteams bei Abwesenheit des Küchenchefs
- Sicherstellung eines reibungslosen Küchenablaufs im à la carte- und Veranstaltungsbetrieb
- Mitgestaltung und Umsetzung unserer saisonalen Speisekarte
- Einhaltung und Kontrolle der Hygienestandards (HACCP)

Deine Fähigkeiten & Qualifikationen:

- Mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie
- Leidenschaft für den Beruf und kreatives Engagement
- Erste Führungserfahrungen und Teamgeist
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Begeisterungsfähigkeit und Belastbarkeit
- Gute Kenntnisse im Bereich HACCP



CONTACT US
PER WHATSAPP

+43 676
84 74 74 471

Was deine KollegInnen bei uns schätzen:

Faire Bezahlung (ab 3.100,00 EUR brutto) und garantiert 14 Monatsgehälter, geregelte Arbeitszeiten, kein Teildienst, größtenteils kein Abenddienst, ein sehr kollegiales & familiäres Team, tolle Karrieremöglichkeiten aufgrund der Vielfältigkeit der Gassner Gastronomie Betriebe und attraktive Rabattierungen in all unseren Betrieben - das erwartet dich!

EINE FAMILIE, EIN TEAM #TEAMGASSNER

WWW.SCHLOSSRESTAURANTAT
HELLBRUNN@GASSNER-GASTRONOMIE.AT