

RESTAURANT

Meissl & Schadn

SALZBURG

SOUS CHEF

— M / W / D —

NEUERÖFFNUNG

Seit Juni 2021 empfängt unser zweites „Meissl & Schadn“ in der Getreidegasse 50, 5020 Salzburg erfolgreich Gäste aus aller Welt.

Im Herbst 2017 wurde unser erstes „Meissl & Schadn“ an der Ringstraße in Wien eröffnet, inspiriert vom legendären „Meissl & Schadn“, das bereits vor dem Ersten Weltkrieg ein beliebter Treffpunkt der Wiener Gesellschaft war.

So ein Restaurant braucht serviceorientierte, kommunikative und sympathische Menschen, die Lust haben, die große österreichische Küche zu zelebrieren!

Weitere Informationen unter: www.schnitzellove.com

IHRE AUFGABEN

- In Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie dessen Stellvertretung.
- Mitarbeiterführung
- Sie bereiten Speisen von höchster Qualität zu.
- Mise en Place Arbeiten und Lagerhaltung ergänzen Ihr Aufgabengebiet.
- Die Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP steht für Sie ganz weit oben.

IHR PROFIL

- Sie haben eine Ausbildung als Koch erfolgreich abgeschlossen.
- Berufserfahrung in ähnlicher Position können Sie bereits vorweisen.
- Sie haben einen Sinn für den Umgang mit qualitativ hochwertigen Produkten und lieben es, diese zu verarbeiten.
- Kreativität und Teamgeist stehen für Sie an oberster Stelle.
- Erfahrung in der österreichischen und internationalen Küche setzen wir voraus.

GEHALT *

Brutto € 1.880.-

ARBEITSORT

Getreidegasse, Salzburg

* Bezahlung auf Basis des Kollektivvertrags (Vollzeit) mit Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation.

INTERESSIERT FÜR UNS ZU ARBEITEN?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen ausschließlich per E-Mail an:

recruiting.salzburg@schnitzellove.com. Wir freuen uns auf Sie!