

SOUSCHEF

M/W/D FÜR DEN STANDORT VIENNA



URBAN STAY direkt am Belvedere, aber ganz und gar nicht imperial! Aufgeweckte Traveller und URBAN PEOPLE sind im Hotel Daniel am allerbesten aufgehoben. Was uns ausmacht: Wir lassen all das weg, was man nicht unbedingt braucht. Smarten Luxus nennen wir das. Der hat's nämlich in sich. Darum suchen wir HUNGRY TALENTS mit Gefühl und Leidenschaft, Enthusiasmus und Freude! Interessiert?

IHRE AUFGABEN

- Unterstützung des Küchenchefs bei den täglichen operativen Aufgaben, Einkauf, Bestellungen, Einhaltung der Hygiene Standards und HACCP, Dienstplangestaltung, Produktkontrolle, Qualitätskontrolle und Lagerwirtschaft.
- Einsatz im Früh- und Spätdienst.
- Erstellung der Speisenangebote in Abstimmung mit dem Küchenchef und der Geschäftsleitung.
- Qualitätskontrolle
- Führung von 11 MitarbeiterInnen, gemeinsam mit dem Küchenchef.

IHR PROFIL

- Sie sind motiviert, denken wirtschaftlich und ergebnisorientiert, sind kreativ und mit einer „hands on Mentalität“ und offen für Neues.
- Erfahrung als Sous Chef.
- Liebe zum Beruf mit einer positiven Grundeinstellung.
- Vorbildcharakter
- Strukturierte, vorausschauende Denkweise ist Voraussetzung.
- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und haben bestenfalls Zusatzausbildungen.
- Sie sind jemand mit Gefühl und Leidenschaft, und möchten mit Enthusiasmus und Freude mit uns arbeiten.

Gehalt

EUR 2.500 - 2.800 brutto

AUF BASIS VOLLZEIT. BEREITSCHAFT ZUR ÜBERBEZAHLUNG JE NACH QUALIFIKATIONEN.

Place

Standort Wien

LANDSTRASSER GÜRTEL 5,
1030 WIEN

Interessiert?

isabella.schulz@hoteldaniel.com

SENDEN SIE IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN
AUSSCHLIESSLICH AN DIESE ADRESSE.

Wir freuen uns auf Sie!

ALOIS DANIEL, HOTEL EST. 1886