

# CHEF DE PARTIE

— M / W / D —

## NEUERÖFFNUNG

Ende Mai/Anfang Juni 2021 eröffnet unser zweites „Meissl & Schadr“  
in der Getreidegasse 50, 5020 Salzburg.

Im Herbst 2017 wurde unser erstes „Meissl & Schadr“ an der Ringstraße in Wien  
eröffnet, inspiriert vom legendären „Meissl & Schadr“, 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!  
Auch in schwierigen Zeiten haben wir Zuversicht und eröffnen Ende Mai / Anfang Juni.

Weitere Informationen unter: [www.schnitzellove.com](http://www.schnitzellove.com)

### IHRE AUFGABEN

- Einsatz auf dem festgelegten Posten (Entremetier, Saucier, Gardemanger, Patisserie, etc.).
- Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln für unser Hauptgeschäft.
- Einhaltung der HACCP-Standards.
- Eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens.
- Einbringung von Kreativität und Ideen.

### IHR PROFIL

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und mindestens 1 Jahr Berufserfahrung.
- Sie haben bereits Erfahrung im à la Carte Bereich.
- Körperliche Stabilität setzen wir voraus.
- Arbeiten im Team macht Ihnen Spaß.
- Sie lieben die Herausforderung.
- Sie haben gute Deutschkenntnisse.

### 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](mailto:recruiting.salzburg@schnitzellove.com). Wir freuen uns auf Sie!