



We are hiring! JUNIOR SOUS CHEF

DÜRFEN WIR UNS BEI DIR BEWERBEN?

In Ellmau, am Fuße des Wilden Kaisers gelegen, bietet das Restaurant Sonneck nicht nur grandiose Aussichten auf das Kaisergebirge sondern auch kulinarische Gaumenfreuden und besondere Gastlichkeit. Geprägt von purer Leidenschaft und Begeisterung für Qualität ist das Trio Hannes, Florian und Birgit Winter wie Sommer für ihre Gäste da. Die alpin-maritime Küche von Hannes lockt mit frisch gekochten, unkomplizierten, raffinierten Gerichten zubereitet aus Produkten vorzugsweise aus der Region. Die Weinkarte begleitet mit internationalen und österreichischen Klassikern und spannenden Neuheiten.

WAS GIBT ES ZU TUN ?

- Vertretung des Küchenchefs bei Abwesenheit
- Kreative Mitgestaltung in der Speisekartenkonzipierung mit Fokus auf saisonaler Aktualität
- Qualitativ hochwertige Zubereitung von Speisen
- Mithilfe bei der Bestellung sowie deren Annahme und Kontrolle
- Bestellungen mit Absprache des Küchenchefs
- Sicherung eines optimalen Produktionsablauf
- Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards

WAS SOLLTEST DU MITBRINGEN ?

- Du bist Koch und ready für die nächste Stufe in der Karriereleiter
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Hands-on Mentalität
- Sehr gute Lebensmittelkenntnisse
- Ordentliche und selbstständige Arbeitsweise

DETAILS

- Jahresstelle oder Saisonstelle
- 5 oder 6 Tage Woche nach Wahl mit Zeiterfassung
- Fixe Arbeitszeiten
- KV Gehalt mit Überzahlung nach Qualifikation
- Mitarbeiterunterkünfte werden zu Verfügung gestellt
- Gesunde und abwechslungsreiche Mitarbeiterverpflegung
- Harmonisches Arbeitsumfeld