



FEST + GAST



Auf Grund deines freundlichen und offenen Wesens möchtest Du mit Menschen arbeiten?
Dann bist Du bei uns richtig! Wir bieten Dir abwechslungsreiche Aufgaben in verschiedensten Locations und verschiedensten Veranstaltungsformaten (Gala, Hochzeiten, Business Events, private Feiern, Bälle, ...)

KOCH /SOUS-CHEF M/W/D

VOLLZEIT – AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

ZU DEINEN TÄTIGKEITEN GEHÖRT:

- Zubereitung von kalten und warmen Speisen, Buffetbetreuung, usw.
- Selbstständiges Führen der jeweiligen Posten
- Qualitätssicherung und Kontrolle der Arbeitsabläufe
- Einhaltung und Kontrolle der Hygienestandards und der HACCP-Richtlinien
- Kontrolle der Warenbestellung und Lagerung
- Unterstützung und Vertretung unseres Küchenchefs
- Kreative Mitgestaltung der Menüs und Buffets
- Mithilfe der Koordination der gesamten Planung und Organisation der Küche
- Anleitung und Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- Mithilfe bei Inventuren

DAS ERWARTEN WIR VON DIR:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in dieser Position
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- arbeitest gerne im Team, aber auch Selbstständig
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Leidenschaft zum Beruf
- Perfekte Deutschkenntnisse, sowie einwandfreier Leumund
- Führerschein Klasse B

DAS BIETEN WIR DIR:

- Flexible Arbeitszeiten
- Sonn- und Feiertage frei
- Kein Teildienst
- Pünktliche und leistungsgerechte Bezahlung
- Langfristige Zusammenarbeit
- Mit öffentlichen Verkehrsmitteln leicht erreichbar
- 4- oder 5-Tage Woche
- Nettomonatsgehalt bei Vollzeit: ab € 1.900,00 – mit Bereitschaft zur Überzahlung, je nach Qualifikation und Einstufung

Werde Teil von FEST + GAST CATERING

Bewerbungen an: info@festundgast.at oder 0732 719000-12