





Chef de Cuisine

Küchenchefin / Küchenchef

Die Aufgaben

- Kreieren von Speisen & Menüs
- Zubereiten und Anrichten von Gerichten
- Organisation des Teams und der Küche
- Schreiben von Dienstplänen
- Bestellungen
- Arbeiten nach Hygienestandards (HACCP)
- Vor- und Nachbereiten der Küche

Das Profil

- Sauberkeit, Freundlichkeit und ein gepflegtes Auftreten
- Spaß am Beruf & Teamfähigkeit
- ▶ Erfahrung als Chef de Cuisine / Sous Chef / Köchin / Koch

Das Angebot

- Leistungsorientierte Bezahlung (ab € 3200 brutto) mit Bereitschaft zur Überbezahlung
- ► Ein familiäres Umfeld mit viel Spaß am Arbeitsplatz ;)
- Selbstverständlich kostenlose Verpflegung
- Benützung des Fitnessraumes (in Munderfing)
- Großteils Samstag Abend und Sonntag Abend frei
- Montag & Dienstag Ruhetag
- ► Tolle Gäste aus der Umgebung und aus aller Welt

Wir freuen uns, dich bei uns begrüßen zu dürfen. Familie Weiß und das Weiß Team