



Sous Chef m/w/d

Aufgabengebiete

Kernaufgaben

- Stellvertretung vom Küchenchef
- Vorbereitung à la carte, Bankett und Halbpension Küche
- Menüerstellung
- Einhaltung der Hygienekonzepte und HACCP
- Einkauf und Bestellung
- Lieferschein- und Warenkontrolle

Fachliche und persönliche Anforderungen

Fachliche Voraussetzungen

- Kochausbildung
- Erfahrung im Bereich Küche

Persönliche Anforderungen

- Motiviert, engagiert, verlässlich, selbstständiges Arbeiten, teamfähig
- Gute Umgangs- und Kommunikationsform
- Freude am Gästekontakt und Gästebetreuung
- Dienstleistungs- beziehungsweise unternehmerisches Denken

Profit & Arbeitsumfeld

- Vielseitige Aufgaben
- Ganzjahresstelle
- 5-Tage Woche, 40 Stunden
- Junges Team
- Familiäre Atmosphäre
- Sicherer, anspruchsvoller, abwechslungsreicher Arbeitsplatz
- Schichtsystem
- Bereitschaft zur KV-Überbezahlung

Arbeitsbeginn

Ab Mai 2021

Kontaktdaten

Montfort das Hotel GmbH
Geschäftsleitung: Dieter und Sabine Oberhöller
Küchenchef: Matthias Sitek
office@montfort-dashotel.at