



PIER 69

KULINARISCHE ERLEBNISSE

ab sofort suchen wir als Verstärkung für unser Team

Sous Chef (m/w/d)

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Aufgabengebiet mit sehr gutem Betriebs- und Arbeitsklima, in einem jungen und dynamischen Team.

Ihr Arbeitsbereich

- Unterstützung und direkte Vertretung des Küchenchefs
- Motivation und Unterstützung des Teams
- Selbstständige Führung des zugewiesenen Posten
- Mitentwicklung kreativer Menüs, Buffets und Caterings
- Verantwortung für Zubereitung und Qualitätssicherung Küche sowie Qualitätsüberprüfung der Speisen
- Bestandskontrolle und Pflege der Lebensmittellager
- Ein- bzw. Unterweisung unterstellter Mitarbeiter/innen
- Ausbildung und Verantwortung von Lehrlingen
- Umsetzung und Einhaltung der Hygienestandards
- Administrative Aufgaben

Ihr Profil

- Erfolgreicher Abschluss als Koch/Köchin
- Erfahrung in vergleichbarer Position
- Gastgeber aus Leidenschaft
- Hohes Maß an Eigeninitiative und Verantwortung
- Spaß am Umgang mit Lebensmitteln und kreativer
- Zuverlässigkeit und Sozialkompetenz
- Gute Kommunikationsfähigkeit und teamorientierte Arbeitsweise
- Gepflegtes und selbstbewusstes Auftreten
- Organisationstalent

Lust auf Veränderung? Dann schnell bewerben unter Angabe Ihrer Verfügbarkeit und Gehaltsvorstellung sowie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns darauf Sie kennenzulernen!

Für diese Position, für 45 Stunden pro Woche ist eine von einem **Bruttogehalt ab € 3.500,-** vorgesehen, Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation

RESTAURANT / LOUNGE / ON BOARD

Seestraße 4, 6900 Bregenz

office@pier69.at

www.pier69.at