

Chef de partie (m/w/x)

Vollzeit | ab sofort | Wechseldienst | vorwiegend Dienstende ca. 23:00 | 1010 Wien

Wir bieten:

- ca. Euro 2.500,00 netto / Monat auf Basis von Vollbeschäftigung **zuzüglich** Trinkgeldbeteiligung
- Vorwiegend 4 - Tagewoche
- Sonntag frei
- Vorwiegend Feiertage frei
- 24.12. frei
- Wiener Linien Jahreskarte
- Kostenlose Verpflegung
- Benefits und Vergünstigungen in der ARTNER Gruppe
- Sichere Anstellung in einem erfolgreichen, lang bestehenden und loyalen Unternehmen

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung hochwertiger Speisen nach vorgegebenen Rezepturen und Standards
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards
- Unterstützung des Küchenteams bei Bedarf
- Kreative Mitgestaltung von Speisekarten und Menüs
- Einhaltung und Kontrolle der Hygiene- und Qualitätsstandards

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Fachausbildung in der Gastronomie/Hotellerie bzw. Tourismusschule
- Einschlägige Berufserfahrung in der Küche der gehobenen Gastronomie gewünscht
- Sie sind serviceorientiert, zuverlässig und behalten auch in hektischen Situationen Ruhe und Übersicht
- Ausgeprägte Leistungsbereitschaft, Qualitätsbewusstsein und Detailgenauigkeit
- Teamplayer mit einem respektvollen und professionellen Miteinander

Kontakt

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung **inklusive Lebenslauf** und Foto an:

franziskanerplatz@artner.co.at

ARTNER am Franziskanerplatz

Franziskanerplatz 5

1010 Wien