



<https://www.stegerbraeu.at/job/sous-chef-2/>

Sous-Chef/in

Beschreibung

Für unser 6-köpfiges Küchenteam im Restaurant Stegerbräu, Radstadt, suchen wir noch eine(n) Souschef/in. Im Stegerbräu ist Hotel- und Restaurant in einem Haus vereint. Wir haben fast ganzjährig geöffnet und es wird ganztags à la carte gekocht (nachmittags kleine Karte) – egal ob für Hausgäste oder externe Besucher. Ganz im Sinne der österreichischen Genussregion, werden bei uns vor allem regionaltypische Gerichte hergestellt.

Unsere Restaurant-Lokalitäten (mit Platz für ca. 120-150 Personen im Innenbereich sowie bis zu 120 Personen im Sommer im Außenbereich), bieten auch den Rahmen für Feste & Feierlichkeiten und so werden bei Veranstaltungen oder Feiern vom Küchenteam spezielle Menüs oder auch mal Buffets kreiert.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Operative Unterstützung des Küchenchefs
- Küchenchef Vertretung
- Herstellung und Zubereitung von Speisen
- Gemeinsame Organisation des Küchenablaufes
- Mitgestaltung der Speisekarte
- Qualitätskontrolle der Speisen
- Umsetzung der gesetzlichen Hygienevorschriften (HACCP)
- Warenkontrolle, Lagerwirtschaft und Inventur
- Führen von Mitarbeiter/innen und Einweisung neuer Team-Mitglieder

Qualifikationen / Anforderungen

Was wir uns von dir wünschen:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Berufserfahrung als Souschef von Vorteil
- Belastbarkeit und Flexibilität sowie selbständiges Arbeiten
- Ein ausgeprägtes Bewusstsein für Sauberkeit und Hygiene
- Kreativität und die Liebe zum Kochen
- Freude und Bereitschaft Mitarbeiter zu schulen und zu leiten
- Einen respektvollen Umgang mit allen Mitarbeitern
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Wir suchen einen engagierten Teamplayer, der verantwortungsbewusst und zuverlässig ist.

Leistungen der Anstellung

Das kannst du von uns erwarten:

- Einen sicheren Arbeitsplatz und eine leistungsgerechte Entlohnung
- 5- oder 6-Tageswoche / Saisonanstellung oder Jahresstelle
- Aktuell läuft der Versuch, die Restaurant-Öffnungszeiten auf 5 Tage die Woche (bis auf wenige Ausnahmen) zu beschränken .
- Freie Unterkunft (Einzelzimmer, Dusche, WC, Schreibtisch, Kabel-TV,

Arbeitgeber

Hotel- und Restaurant Stegerbräu,
Radstadt, Christian Stiegler

Arbeitspensum

Full-time

Start Anstellung

ab Sofort

Dauer der Anstellung

Saison- oder Jahresstelle

Tourismus – Hotellerie

Gastronomie

Arbeitsort

Schernbergstrasse 14, Pongau –
Salzburger Land, 5550 Radstadt,
Österreich

Veröffentlichungsdatum

Januar 12, 2022

WLAN)

- Kostenlose Nutzung von Waschmaschine und Trockner
- Freie Verpflegung auch an freien Tagen

Du arbeitest in einem familiären Umfeld – wir sind ein herzlicher Familienbetrieb mit flacher Hierarchie.

Kontakte

Eine Herausforderung, die du gerne annehmen möchtest? Kontaktiere uns.

Wir, Waltraud und Christian Stiegler, freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung oder Deinen Anruf im Hotel- und Restaurant Stegerbräu, Radstadt.

Nutze rechts den Button "jetzt bewerben" oder [sende uns eine E-mail Nachricht](#).

Telefonisch erreichst du uns unter: [+43 6452 4313](tel:+4364524313)