

Mitarbeiter gesucht

mit Einsatzbereitschaft



www.atoll-achensee.com/jobs

SOUS-Chef (m/w/d)

Jahresstelle in Vollzeit oder Teilzeit; durchgehende Dienste

Du bist...

- ein herzlicher Teamplayer
- ein ehrlicher und loyaler Mitarbeiter und Kollege
- motiviert in einem jungen und dynamischen Team mitzuwirken

Du hast...

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- idealerweise bereits Erfahrung als Sous-Chef
- Bereitschaft Neues zu lernen

Deine Aufgaben

- Zubereitung von Vorspeisen, Hauptgängen und Nachspeisen unter Einhaltung der betrieblichen Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien in unserer Pizzaküche und unserem Foodtruck
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenchef bei der Umsetzung der Standards in der Küche
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenchef bei der Weiterentwicklung des Angebots und der Qualität
- Kontrolle und Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Vorbereitungs- und Mise-en-Place-Arbeiten
- Mitverantwortung und Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufes in der Küche und im Spülbereich
- Niveauvolle und jahreszeitenangepasste Dekoration und Warenpräsentation im gesamten F&B-Bereich

Deine Vorteile

- angenehmes Arbeitsumfeld
- 13. + 14. Monatsgehalt (Urlaubs- und Weihnachtsgeld)
- 5-Tage-Woche und geregelte Dienstzeiten
- freie Verpflegung in unserem Mitarbeitertrakt (Mittag- und Abendessen)
- auf Wunsch und nach Bedarf Unterbringung in einer Unterkunft
- kostenloser Eintritt in den Bade- und Saunabereich
- vergünstigte Fitnessmitgliedschaft
- individuell abgestimmte Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- attraktive Mitarbeiterbenefits
- Die Vergütung erfolgt nach KV Hotel- und Gastgewerbe. Wir bezahlen Über-Kollektiv und leistungsorientiert

Interesse geweckt?

Sende deine Bewerbungsunterlagen inkl. Lebenslauf und Lichtbild an bewerbung@atoll-achensee.com oder per Post an Freizeitzentrum Achensee GmbH, Atoll Achensee, z.H. Mag (FH) Melanie Schmiederer, Achenseestraße 63, 6212 Maurach.