



# Sous-Chef

Werde Teil unseres Küchenteams und koche mit Leidenschaft!

Du übernimmst die Zubereitung von Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts nach höchsten Qualitäts- und Hygienestandards und arbeitest eng mit dem Küchenchef an der Weiterentwicklung unserer Speisekarte. Du kontrollierst die Einhaltung der HACCP-Richtlinien, kümmerst dich um Mise-en-Place-Arbeiten und sorgst für einen reibungslosen Ablauf. Mit einer stilvollen, saisonalen Dekoration und Präsentation im gesamten F&B-Bereich trägst du zum Gesamterlebnis bei. In der Abwesenheit des Küchenchefs übernimmst du Verantwortung für die Dienstplanerstellung, Warenbestellungen und vieles mehr.

Ein kreativer und abwechslungsreicher Job wartet auf dich!

## BENEFITS

- Planbare Arbeitszeiten: 5-Tage-Woche mit geregelten Dienstzeiten – keine Teildienste, ganzjährig gesichert
- Attraktive Vergütung: 13. und 14. Monatsgehalt (Urlaubs- & Weihnachtsgeld)
- Genuss inklusive: Kostenlose Verpflegung mit Frühstück, Mittag- und Abendessen
- Entspannung & Fitness: Kostenloser Eintritt in den Bade- und Saunabereich sowie vergünstigte Fitnessmitgliedschaft
- Karriere & Weiterbildung: Individuell abgestimmte Aus- und Weiterbildungen für deine persönliche Entwicklung
- Verantwortung & Aufstieg: Möglichkeit zur Weiterentwicklung und Leitung deines eigenen Bereichs
- Faire Bezahlung: Überkollektiv und leistungsorientiert nach KV Hotel- und Gastgewerbe

## ANFORDERUNGEN

- Fachliche Qualifikation: Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder entsprechende Berufserfahrung
- Leidenschaft für die Gastronomie: Idealerweise bereits Erfahrung als Sous-Chef
- Lernbereitschaft: Offenheit für neue Techniken und kreative Impulse
- Professionelles Auftreten: Gepflegtes Erscheinungsbild und hohe Hygienestandards



In wenigen Schritten  
bewerben unter  
[www.atoll-achensee.com/jobs](http://www.atoll-achensee.com/jobs)

Mag. (FH) Melanie Hechenberger  
+43 (0) 5243 20320  
[bewerbung@atoll-achensee.com](mailto:bewerbung@atoll-achensee.com)