

<https://www.jobs-obersteiermark.at/job/freizeitbetriebe-veitsch-kuechenchef/>

## Küchenchef (m/w/d)

### Beschreibung

Wir suchen **eine/n Küchenchef:in (m/w/d)**, welche uns hilft, in unserem neu errichteten Besucherzentrum eine fantastische Atmosphäre zu zaubern. Dafür kümmern wir unsere Mitarbeiter:innen, ermuntern jeden einzelnen sich weiterzuentwickeln, zu lernen und neue Herausforderungen anzunehmen. Du solltest dich bei uns wohlfühlen und dies den Gästen nahebringen.

### DEINE MISSION

- Du bist verantwortlich für eine erstklassige Küche gemäß dem Restaurantkonzept.
- Du überwachst die einwandfreie Zubereitung, Fertigung und Qualität aller Speisen.
- Du führst wirtschaftliche Tätigkeiten wie den Einkauf, die Bestellung von Lebensmitteln in Verbindung mit partnerschaftlichen Lieferanten durch.
- Du gestaltest Angebote und kalkulierst die Speisen.
- Du arbeitest aktiv in der Küche mit.
- Du bist verantwortlich für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bezüglich Hygiene und Sauberkeit.
- Du erstellst Dienstpläne, bist zuständig für die Mitarbeiterführung und Qualitätsgespräche.
- Du erstellst und erreichst die Küchenbudgets unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Faktoren.

### DEINE SKILLS

Wir suchen Menschen, die andere Menschen begeistern können, gutes Arbeitsklima pflegen, Teamgeist & Spaß im Umgang mit Menschen haben.

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin
- Mehrere Jahre Berufserfahrung, auch in der Küchenleitung
- Abgeschlossene, weiterführende Ausbildung wie z.B. Chefkoch mit eidg. Fachausweis, Dipl. Küchenchef oder vergleichbare Ausbildung

### DAS ERWARTET DICH BEI UNS

- Ein angenehmes Betriebsklima
- Anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben in einem dynamischen Arbeitsumfeld eines wachsenden Unternehmens
- Ganzjahresanstellung
- Der Mindestbruttolohn für diese Position (Vollzeit) liegt monatlich bei € 3.400,00
- Die Bereitschaft zur Überzahlung besteht und richtet sich nach Ihren Berufserfahrungen und Qualifikationen.

### DEINE VORTEILE

Eine langfristige Perspektive in einem erfolgreichen, expandierenden Unternehmen, Eigenverantwortung, Selbstbewusstes und anpassungsfähiges Auftreten, faire erfolgsorientierte Vergütung je nach Erfahrung und Leistung

### Arbeitgeber

Freizeitbetriebe Veitsch

### Arbeitspensum

Full-time

### Start Anstellung

ab 01. November 2022

### Arbeitsort

Brunnalm 1, 8664, St.Barbara / Veitsch, Steiermark, Österreich

### Basislohn

3.400

### Veröffentlichungsdatum

04.10.2022

**Interesse erweckt?** Dann bewirb Dich ganz einfach über den „**Jetzt bewerben**“  
Button!