



# Chef de Partie (m/w/d)

Vollzeit, 5 Tage/Woche

## Was macht unseren Betrieb so besonders?

- Wir sind ein junges und ambitioniertes Team.
- Unser Fokus liegt auf Regionalität und Saisonalität #brutalregional.
- Da unser Betrieb klein ist, ist der Zusammenhalt und das Teamwork sehr stark auch zwischen Küche und Service.
- Wir binden unsere Mitarbeiter:innen laufend in diverse Entscheidungen ein.
- Wir lassen dich an unserem Erfolg teilhaben und fördern sowie unterstützen deine Kreativität.
- Wir sind menschlich, reden miteinander und begegnen uns auf Augenhöhe.

## Unsere Anforderungen an Dich

- Abgeschlossene Lehrausbildung als Koch | Köchin oder Gastronomiefachmann/-frau
- Freude und Leidenschaft am Beruf
- Selbstständiges und genaues Arbeiten
- Stressresistenz und Konzentration
- Führerschein Klasse B

## Das bieten wir an

- Kleines, junges und familiäres Team mit ganzjährigem Betrieb
- Verpflegung und wenn nötig Unterkunft
- Unterstützung von Aus- und Weiterbildungen bzw. Wettbewerbe
- Faire Bezahlung, die wir mit dir individuell vereinbaren
- Weihnachtsfeier & Betriebsfeier
- Weihnachten haben wir geschlossen
- Aktive Beschäftigung im Falle eines Lockdowns
- Trinkgeldbeteiligung

Wenn Du Lust hast dich in einem jungen Team zu engagieren und innovative Gastro-Ideen umsetzen willst, nutze jetzt deine Chance und bewirb dich.

Wir freuen uns dich kennenzulernen.

## Location

Restaurant Forthuber im Bräu, 5222 Munderfing 52, Oberösterreich

## Entgelt

Über deine Lohnvorstellungen sprechen wir am liebsten persönlich. Wir bieten einen Jahresbruttolohn von mind. 28.000,- Euro.

## Kontakt

Christoph Forthuber (Inhaber und Küchenchef)

E-Mail: [office@restaurant-forthuber.at](mailto:office@restaurant-forthuber.at)

Mobil: +43 676 4290224

Webseite: [www.restaurant-forthuber.at](http://www.restaurant-forthuber.at)