



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

Mobil: +43 676 4290224

Webseite: www.restaurant-forthuber.at