



# PIER 69

KULINARISCHE ERLEBNISSE

ab sofort suchen wir als Verstärkung für unser Team

## Commis de Cuisine (m/w)

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Aufgabengebiet mit sehr gutem Betriebs- und Arbeitsklima, in einem jungen und dynamischen Team.

### Ihr Arbeitsbereich

- Vorbereitung und Zubereitung kalter und warmer Speisen aller Art
- Umfangreicher Einsatz in allen Küchenbereichen
- Mise en Place und Vorbereitung für den reibungslosen Küchenablauf
- Qualitätssicherung sowie Qualitätsüberprüfung der Speisen
- Umsetzung und Einhaltung der Hygienestandards
- Sicherstellung der Ordnung und Sauberkeit des Arbeitsbereiches

### Ihr Profil

- Erfolgreicher Abschluss als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in der Gastronomie
- Fundiertes Fachwissen
- Hohes Maß an Eigeninitiative und Verantwortung
- Spaß am Umgang mit Lebensmitteln und kreativer Küche
- gepflegtes und selbstbewusstes Auftreten
- Zuverlässigkeit und Sozialkompetenz
- Gute Kommunikationsfähigkeit und teamorientierte Arbeitsweise
- Gastgeber aus Leidenschaft
- Organisationstalent

Lust auf Veränderung? Dann schnell bewerben unter Angabe Ihrer Verfügbarkeit und Gehaltsvorstellung sowie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns darauf Sie kennenzulernen!

Für diese Position, für 45 Stunden pro Woche ist eine Bezahlung lt. Kollektiv von einem Bruttolohn € 1.705,- vorgesehen, Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation

### RESTAURANT / LOUNGE / ON BOARD

Seestraße 4, 6900 Bregenz  
office@pier69.at  
www.pier69.at