



PIER 69

KULINARISCHE ERLEBNISSE

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für Sommer-Saison 2019

Chef de Partie (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
- Selbstständige Führung des zugewiesenen Posten
- Mise en Place Ihres Posten
- Qualitätssicherung sowie Qualitätsüberprüfung der Speisen
- Umsetzung und Einhaltung der Hygienestandards
- Sicherstellung der Ordnung und Sauberkeit des Arbeitsbereiches
- Ein- bzw. Unterweisung unterstellter Mitarbeiter/innen

Ihr Profil

- Erfolgreicher Abschluss als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- 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 € 2.100,- vorgesehen, Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation

RESTAURANT / LOUNGE / ON BOARD

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