



Wir glauben an das Gute, doch wir kämpfen für das Beste. Unsere Stärken sind Qualität, Kreativität und Handwerkskunst. Unsere Basis sind biologische, fair erzeugte Produkte. Respekt vor Natur, Mensch und Tier schreiben wir uns auf die Fahnen.

Bereichere unser Team als CHEF DE PARTIE: (ab sofort, all genders)

DAS BEWEGST DU:

- Du leitest deinen Posten und unterstützt als Teamplayer, wo eine helfende Hand benötigt wird
- Du koordinierst die täglichen Abläufe und Gerichte anhand der Vorgaben und sorgst so für einen reibungslosen Ablauf
- Du beteiligst dich aktiv an der kreativen Entwicklung neuer Gerichte in enger Zusammenarbeit und Abstimmung mit dem Küchenchef und dem Sous Chef
- Du optimierst die Prozesse in deinem Bereich und stellst sicher, dass diese den HACCP- und unseren hohen Qualitätsstandards entsprechen
- Du bist verantwortlich für die Vorbereitung des täglichen Mises en Place

DAMIT BEGEISTERN WIR DICH:

- Eine sinnstiftende Tätigkeit in einem inspirierenden Unternehmen mit zukunftsweisendem Gastronomiekonzept
- Vielfältige Karrieremöglichkeiten innerhalb der aufstrebenden Unternehmensgruppe
- Eine 5-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten (in der Regel Dienstag-Samstag)
- Kostenlose Jahreskarte der Wiener Linien ab dem 3. Dienstjahr
- Team- Verpflegung in hervorragender Qualität
- Vergünstigungen in den TIAN- Betrieben und im TIAN zu Hause Online Shop
- Team- Events
- Förderung deiner Weiterentwicklung durch interne und externe Schulungen, sowie

DAMIT BEGEISTERST DU UNS:

- Eine abgeschlossene Fachausbildung in der Gastronomie setzen wir voraus
- Du hast bereits 2-3 Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie gesammelt
- Du besitzt ein fundiertes Fachwissen in der Küche und hast Freude daran dich permanent weiterzuentwickeln
- Du bist nicht nur ein Teamplayer, sondern inspirierst zudem unsere Mitarbeitenden durch deine wertschätzende Führung zu Höchstleistungen
- Bei Qualität und Liebe zum Detail gehst du keine Kompromisse ein
- Auf persönlicher Ebene überzeugst du durch deine Offenheit für Feedback und deine Entschlossenheit dich kontinuierlich zu verbessern

Coachings

Das kollektivvertragliche Mindestgehalt für die ausgeschriebene Position auf der Basis von 45 Wochenstunden beträgt 2578 Brutto/Monat. Je nach deiner Qualifikation und Erfahrung gibt's gerne mehr.

Überzeugt? Dann komm in unser Team und setze mit uns gemeinsam neue kulinarische Maßstäbe! Es lebe der Neuanfang!

Wir freuen uns auf deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Jetzt bewerben

Kontakt

Elisabeth Biro
+436763284176

bewerbung@planetfoodprint.com

