



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 DEMI CHEF PATISSIER: (ab Anfang Juli, all genders)

DAS BEWEGST DU:

- Du bereitest Desserts und Pralinen gemäß unseren höchsten Standards zu
- Du beteiligst dich aktiv an der kreativen Entwicklung neuer Rezepturen in enger Zusammenarbeit und Abstimmung mit unserem Chef-Pâtissier
- Du unterstützt in der Koordinierung der täglichen Aufgaben und Gerichte anhand der Vorgaben und sorgst so für einen reibungslosen Ablauf
- 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 Mise en place

DAMIT BEGEISTERST DU UNS:

- Eine abgeschlossene Fachausbildung in der Gastronomie setzen wir voraus

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 2. Dienstjahr
- Team- Verpflegung in hervorragender Qualität
- Vergünstigungen in den TIAN- Betrieben und im TIAN zu Hause Online Shop
- Förderung deiner Weiterentwicklung durch interne und externe Schulungen, sowie Coachings
- Lass dich an deinem Geburtstag von uns überraschen

- Du hast bereits 2-3 Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Patisserie gesammelt
- Du besitzt ein fundiertes Fachwissen, das du mit Leidenschaft in die Praxis umsetzt
- Als Teamplayer kennst du keine Grenzen und hilfst deinen Kolleg*innen aus
- Bei Qualität und Liebe zum Detail gehst du keine Kompromisse ein
- Auf persönlicher Ebene überzeugst du uns durch deine Offenheit für Feedback und deine Entschlossenheit dich kontinuierlich zu verbessern

Das kollektivvertragliche Mindestgehalt für die ausgeschriebene Position auf der Basis von 47.5 Wochenstunden beträgt 2624.98 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](tel:+436763284176)
bewerbung@planetfoodprint.com

