

## STELLENBESCHREIBUNG

Es handelt sich um eine Vollzeitbeschäftigung in Daueranstellung für die Catering-Zentralküche in Hüttau.

## IHRE AUFGABEN

- Zubereitung von Speisen auf dem jeweiligen Posten für das täglich Geschäft
- Verantwortung der Lebensmittel- und Speisenqualität
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsrichtlinien
- Mitarbeiterführung
- Warenwirtschaft
- Erstellung von Speiseplänen
- Eventcatering

## UNSERE ANFORDERUNGEN

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch\*Köchin und mehrjährige Berufspraxis
- mehrjährige einschlägige Berufsausbildung erforderlich, Erfahrung in einer Großküche von Vorteil
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Kenntnisse in HACCP
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Führerschein B und eigener Pkw für die Erreichbarkeit des Arbeitsplatzes von Vorteil
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

## WIR BIETEN

- Vollzeitbeschäftigung
- krisensicherer und langfristiger Arbeitsplatz
- 5-Tage-Woche (40 Stunden) von Montag - Freitag
- Wochenenden & Feiertage sind frei
- leistungsgerechte Entlohnung, je nach Qualifikation und Berufserfahrung

# Wir suchen

## Souschef (m/w/d)

### ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Für die ausgeschriebene Position gilt der Kollektivlohn für "Arbeiter im Hotel- und Gastgewerbe".

Bereitschaft zur Überzahlung.

#### Arbeitsbeginn

ab sofort

#### Arbeitsort

5511 Hüttau

#### Ausbildung

abgeschlossene Berufsausbildung als Koch\*Köchin und mehrjährige Berufspraxis, Erfahrung in einer Großküche von Vorteil

## KONTAKT

Bitte bewerben Sie sich schriftlich mit den üblichen Unterlagen und unter Angabe des Arbeitsortes \*Zentralküche, Hüttau\* bei

S & P Catering GmbH

Bairau 30

5511 Hüttau

☎ 06458 20117

✉ [jobs@sp-catering.at](mailto:jobs@sp-catering.at)