



Sous Chef im Gasthaus Neuhaus

Aufgabengebiet:

- ✿ direkte Unterstellung dem Küchenchef's
- ✿ Stellvertretung aller Postenchefs
- ✿ Teamführung
- ✿ Unterstützung des Küchenchefs bei der Umsetzung der Edelweiss-Standards sowie der Hygienevorschriften
- ✿ Dienstplan Erstellung sowie Urlaubsplanung
- ✿ Verantwortlich für die Einhaltung und Bestimmungen laut HACCP
- ✿ Lagerhaltung und Lagerorganisation
- ✿ Mitgestaltung der Speisekarte
- ✿ verantwortlich für die primären Kosten, wirtschaftliches Arbeiten (Erlöse, WES)

Das bringen Sie mit:

- ✿ Abgeschlossene Berufsausbildung & Erfahrung in der bayrischen Küche
- ✿ Sie besitzen Führungsqualitäten mit Durchsetzungsvermögen
- ✿ Freude und Liebe am Beruf
- ✿ Spaß an der Arbeit im Team
- ✿ Sie haben Feingefühl und Kreativität
- ✿ Sie denken voraus und erkennen Fehlerquellen im Vorfeld
- ✿ Sie behalten auch in Stresssituationen den Überblick über das Geschehen in der Küche
- ✿ Gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres

Mitarbeiter im Hotel Edelweiss erwartet:

- ✿ Familiäres Betriebsklima
- ✿ Mitarbeiter Vollpension
- ✿ Bereitschaft zur leistungsorientierten Überbezahlung
- ✿ unser neues Mitarbeiterhaus (Baujahr 2013, inklusive W-LAN & Flachbildfernseher)
- ✿ Mitarbeiter genießen hier einen „Beauty-Rabatt“ von 30 % auf Spa-Behandlungen und 20% auf Beauty-Produkte
- ✿ Vergünstigungen in unseren Restaurants
- ✿ eine tolle Umgebung: Berchtesgadens Alpenpanorama lädt ein zu sportlichen Aktivitäten
- ✿ nur 20 Minuten von der Kulturstadt Salzburg entfernt
- ✿ 5- oder 6-Tage Woche, nur in Jahresanstellung