



KARRIERE

CHEF DE PARTIE

M/W/D

IHR AUFGABENBEREICH

- Zuständigkeit für einen Posten (Gardemanger, Poissonier, Rotissier oder Patisserie)
- Herstellung von Marmeladen, Chutneys, Brot, Eis, Pasten, Cremes, Eingewecktem sowie Speck, Schinken und Wurst
- Verarbeitung von Fleisch und Fisch nach dem „nose to tail“-Prinzip, welches wir seit 45 Jahren ausüben
- Eigenständige Zubereitung und Anrichten von Speisen nach dem Obauer Kochstil
- Unterstützung bei der Warenannahme, -lagerung und Durchführung von Inventuren
- Beitrag zum reibungslosen Ablauf in der Küche

WAS WIR BIETEN

- Fixe freie Tage und eine Fünf-Tage-Woche
- Die Entlohnung erfolgt gemäß Kollektivvertrag, mit der Möglichkeit einer Überzahlung bei entsprechender Qualifikation und Leistung
- Frische, täglich zubereitete Verpflegung für das Team zu Mittag und Abend, an Arbeitstagen
- Eine kostenlose Unterkunft, die fußläufig erreichbar ist
- Zusammenarbeit mit erfahrenen Gastronomen
- Ein klar strukturiertes Arbeitsumfeld

WAS SIE FÜR DAS TEAM „O-POWER“ QUALIFIZIERT

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Ausgeprägte Fähigkeit zur Teamarbeit
- Bereitschaft Neues zu lernen und sich weiterzuentwickeln
- Verständnis und Sympathie für die bei Obauer gelebten Werte: Nachhaltigkeit, Qualität, Respekt und Leistungsbereitschaft

WIR FREUEN UNS VON IHNEN ZU HÖREN!

ANSPRECHPERSON

Berthold Obauer
T +43 664 27 19 386
M berthold@obauer.com
Restaurant-Hotel OBAUER Markt 46 5450 Werfen Salzburger Land