

DAS MOERISCH

1872

https://www.moerisch.at/?post_type=jobs&p=6441

Souschef

Beschreibung

DAS MOERISCH*****s – das Genießerrefugium am Land, direkt am 18-Loch-Golfplatz gelegen bietet seinen Gästen neben Hauben-Kulinarik aus der ALPEN-ADRIA-Küche, einen 18-Meter-langen Indoor-, Outdoor- & Whirlpool, sowie einen hauseigenen Spa-Bereich.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Deine Aufgaben:

- * Fachgerechter Umgang und Lagerung der eingehenden und ausgehenden Lebensmittel
- * Organisation des Arbeitsplatzes und Vorbereitung von Mise en Place
- * Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen
- * Mitverantwortlich für die wöchentliche Erstellung des Speiseplans für die Mitarbeiter und die operative Umsetzung
- * Vermeidung von Überproduktion
- * Effektiver Einsatz von Energie
- * Sicherstellung unseres hohen Qualitätsanspruches sowie eines optimalen Produktionsablaufes
- * Einhalten der HACCP-Richtlinien in der Küche

Qualifikationen / Anforderungen

Das bringst du mit:

- * Erfahrung in einer gleichen Position in der Hotellerie oder Gastronomie
- * Einhalten der Hygienestandards
- * Bereits erste Führungserfahrung
- * Teamfähig und Belastbar
- * Selbstständiges und flexibles Arbeiten und dem Berufsbild
- * Hohes Bewusstsein beim Umgang mit frischen Lebensmitteln

Leistungen der Anstellung

Wir bieten:

- * Mitarbeiterzimmer
- * Verpflegung Frühstück/Abendessen auch an freien Tagen
- * Familiäres Umfeld
- * Kostenfreies Tennisspielen
- * Freier Eintritt in Seebad am Millstätter See (in der Sommersaison)
- * Sonderpreis für Massageanwendungen
- * Rabatte in den Partnerhotels "Genießerhotels" in Österreich

Kontakte

DAS MOERISCH*****s
Tangern 2
9871 Seeboden

Arbeitgeber

DAS MOERISCH

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

ab Mitte Dezember

Dauer der Anstellung

Saisonstelle

Arbeitsort

Tangern 2, 9871, Seeboden,
Kärnten, Österreich

Veröffentlichungsdatum

28. Oktober 2022

Tel.Nr: 04762/81372
E-Mail: info@moerisch.at