

Das ****Sonnenhotel Hafnersee liegt inmitten des Naturschutzgebietes im Seental Keutschach und in unmittelbarer Nähe zum Wörthersee. Wir betreiben im Ganzjahresbetrieb unser Hotel- Restaurant und saisonal unser See -Restaurant direkt am Hafnersee.

Ab sofort besetzen wir, in Jahresstelle, die Position des
Küchenchefs(In)

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Dienstplangestaltung und Mitarbeiterplanung
- Durchführung und Kontrolle der Warenbestellung
- Organisation und Kontrolle der Mis en place Arbeiten
- Mitgestaltung der Speisekarten und Menüs
- Einhaltung und Kontrolle der HACCP Richtlinien
- Gemeinsam mit der Serviceleitung - Event und Bankett Planung , Angebotslegung und Durchführung
- Warenbeschaffung und Verfügbarkeit
- Hands-on Mentalität, Mitarbeit innerhalb des Küchen Teams

Sie verfügen über

- Gute Deutschkenntnisse
- Leistungsbereitschaft und Durchhaltevermögen
- Bereitschaft, dann zu arbeiten, wenn andere feiern gehen
- hohen Anspruch an Qualität und an sich selbst
- Freude am Beruf und Liebe zum Detail, gutes Fachwissen
- Sozialkompetenz
- Ruhiges und umsichtiges Arbeiten
- Innovativ
- Event- und Cateringerfahrung von Vorteil

Neben Flexibilität, hoher Belastbarkeit und Kreativität besitzen Sie ein gepflegtes Äußeres, ein fröhliches und offenes Wesen sowie Teamgeist.

Gerne wenden wir uns an Personen aus der zweiten Reihe welche bereit sind den nächsten Karriere Schritt zu tun. Im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes wenden wir uns gleichermaßen an Damen und Herren. Für diese Position gilt ein Gehalt ab € 2500.- Brutto mit klarer Bereitschaft zur Überbezahlung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Sonnenhotels Management GmbH
Plescherken 5
A - 9074 Keutschach T: +43 (0) 4273 237 5

sonnenhotel

HAFNERSEE

miteinander – individuell – engagiert

www.sonnenresorts.at

info@sonnenhotel-hafnersee.at