



Bei unserem Kunden handelt es sich um DIE Adresse in der Bodenseeregion, wenn es um Hochzeiten, Geburtstagsfeste und Firmenfeiern geht. Die Gäste werden mit hochwertigen, regionalen Produkten und exzellentem Service verwöhnt.



# Küchenchef:in

## 5-Tage-Woche, Ganzjahresstelle

### » IHRE AUFGABEN

- Koordination der Küche, Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs an den einzelnen Posten
- Lagerhaltung, Einkauf, Kalkulation
- Überwachung, Weiterentwicklung und Einhaltung von Standards
- Führung und Motivation des Küchenteams

### » IHR PROFIL

- abgeschlossene Ausbildung als Koch
- mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie
- Qualitätsbewusstsein, Eigeninitiative
- Durchsetzungsvermögen sowie gastorientiertes Denken und Handeln
- Kreativität, Flexibilität und Teamgeist

### » UNSERE BENEFITS



Firmen-Parkplatz



Obst/Snacks



Firmen-Handy



Jahresticket für Öffis



Firmen-Kantine



Gratisgetränke

### » INFORMATIONEN UND KONTAKT

Christoph Kathan und Karoline Huber freuen sich auf Ihre Bewerbung und informieren Sie (m/w/d) gerne ausführlich über die sehr interessanten Rahmenbedingungen!  
05572 890154 bzw. [kathan@die-personalberater.at](mailto:kathan@die-personalberater.at) - Ref. 5096

