

Sous Chef (m/w/d)

Wir suchen einen motivierten Sous Chef (m/w/d). Wenn du Teil eines eingespielten und professionellen Teams werden möchtest, freuen wir uns auf deine Bewerbung.

Deine Aufgaben:

- Aktive Mitarbeit bei der Gestaltung der Speise- und Wochenkarte
- Zubereitung der täglich wechselnden Tagesgerichte
- Verantwortung für die tägliche Produktion und Qualitätssicherung
- Mitgestaltung und Weiterentwicklung unserer veganen Gerichte
- Sicherstellung der Einhaltung unserer hohen Standards bei Hygiene und Lebensmittelsicherheit

Wir bieten:

- Attraktive Arbeitszeiten: vorwiegend Montag bis Freitag, ca. 7:00 bis 15:00 Uhr, keine Teildienste!
- Jedes zweite Wochenende frei
- 35–40-Stunden-Woche mit planbarer Freizeit
- Bruttogehalt von mindestens 2.800,- Euro bei 40 Wochenstunden
- Anteiliges Trinkgeld
- Arbeiten in einem professionellen Team mit familiärer Atmosphäre
- Verwendung vieler regionaler Produkte direkt von Bauern aus der Umgebung

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und danach mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie
- Begeisterung für frische, saisonale und regionale Produkte sowie vegane Gerichte
- Teamfähigkeit, Flexibilität und eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Kreativität und Leidenschaft für zeitgemäßes Kochen

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann bewirb dich jetzt!

Kontakt:

Michael Glöckel
Café Schubert
Herrenplatz 1
3100 St. Pölten

info@cafeschubert.at