



Wir suchen eine(n)

## ***Chef de Partie (m/w)***

---

40 Wochenstunden (ab sofort, Dienstort Burgau)

### *Wichtigste Aufgaben:*

- Speisenzubereitung
- Koordination des Küchenteams
- Einhaltung der Qualitätsstandards
- Einhaltung der Hygienestandards
- Lagerarbeiten
- Catering

### *Anforderungen:*

- Abgeschlossene Lehre oder Fachschule
- Mindestens 3 Jahre Erfahrung in der Küche
- Interesse für Weiterbildungen im Küchenbereich
- Persönliches Engagement

### *Wir bieten:*

- qualitätsorientierten Betrieb
- familiäres Arbeitsumfeld
- Unterkunft, wenn du kein Fahrzeug hast
- Schulungen und geförderte Weiterbildung
- selbstständiges Arbeiten
- flexible Arbeitszeiten
- Gehalt ab € 1800 brutto pro Monat (Überbezahlung je nach Qualifikation und Engagement)

Alles Weitere erzählen wir dir in einem persönlichen Gespräch.

*Wir freuen uns auf deine Bewerbung mit Lebenslauf an Frau Waltraud Postl:*

Per E-Mail: [waltraud@gasthof-zumhirschen.at](mailto:waltraud@gasthof-zumhirschen.at)

Per Post: Gasthof-Restaurant „Zum Hirschen, 8291 Burgau, Bahnhofstraße 37  
oder bring deine Bewerbung mit Lebenslauf persönlich vorbei