

Chef de Partie  
m/w

Wir sind ein ambitioniertes junges Gastronomieteam mit weiteren Expansionsplänen für die nähere Zukunft. Alle Mitglieder unseres Teams sind mit vollem Einsatz dabei, egal ob des guten Essens oder der genialen Biere, des Marketings, des sozialen Umfeldes oder auch der persönlichen Entwicklungsmöglichkeiten. Jedermann/frau wird gleichermaßen geschätzt und auf jede Meinung wird gezählt. Willst du ein Teil von uns werden?

Das Küchenteam im Charlie P's Pub and Dining produziert fantastische britische und irische Speisen. Die Stelle bietet die Möglichkeit seine kulinarische Fähigkeiten und Wissen mit verschiedenen Kochstilen zu erweitern, sowie hochwertige Produkte zu verwenden, wie zum Beispiel Dry Aged Irish Hereford Rind, Irisches Lamm, Schottischer Lachs

Benötigte Qualifikationen:

- Abgeschlossene Ausbildung von Vorteil
- Mindestens 3-4 Jahre Erfahrung in der Küche
- Deutschkenntnisse von Vorteil
- Sehr gute Englisch-Kenntnisse
- Teamplayer und gute Kommunikationsfähigkeiten
- Stressresistent
- Begeisterung bei der Verwendung von qualitativ hochwertigen Produkten
- Einhalten der HACCP Richtlinien

Wir bieten:

- Entwicklungsmöglichkeit in einem aufstrebenden Unternehmen
- ein ausgezeichnetes Arbeitsklima
- Förderung durch das Unternehmen durch Training mit der Möglichkeit sich kreativ einzubringen

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung.

Das Mindestentgelt für diese Stelle beträgt € 1.432 brutto pro Monat. Bereitschaft zur Überzahlung abhängig von beruflicher Qualität und Erfahrung. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf und Photo an [jobs@charlieps.at](mailto:jobs@charlieps.at)!

<http://www.charlieps.at/>