

COMING HOME

im Wirtshaus Steirereck am Pogusch als Demi Chef de Partie

Teil eines Teams der Besten zu sein ist inspirierend, bildend, motivierend, lohnend, gemeinschaftlich, prägend und fordernd.

Dieses besondere Team nimmt weitere Mitglieder auf:

In unserer Küche suchen wir Mitglieder mit Leidenschaft für Ihren Beruf die einen wertschätzenden Umgang mit einzigartigen Produkten aus der eigenen Landwirtschaft und unseren Lieferanten besitzen und dabei stets mit dem Ziel vor Augen, für unsere Gäste ein besonderes und einzigartiges Erlebnis zu schaffen. Daher wird ein saisonales Produktverständnis, ein origineller fantasievoller Charakter sowie ein wertschätzender Umgang mit den Produkten und der Natur erwartet.

Als Demi Chef de Partie gehören Sie einem spezifischen Posten (Gardemanger, Poissonnier, Rotissier oder Pâtissier) an. Jedes dieser Teams besteht aus 2-3 Kolleg/innen welche gemeinsam Verantwortung für diesen Posten übernehmen. Diese pflegen eine enge Zusammenarbeit sowie einen intensiven Austausch mit unseren unterschiedlichsten Lieferanten.

Dabei lernen Sie und unsere Mitarbeiter nicht nur die vielfältigsten Produkte und deren Verwendungsmöglichkeiten kennen, sondern werden auch motiviert, sich der täglich gelebten Kreativität der österreichischen Wirtshausküche anzuschließen. Ein Großteil unsere Zutaten produzieren wir selbst, mit der Landwirtschaft und hauseigene Schlachtung. Authentizität sowie Produkt-Ehrlichkeit sind tief in unserer Philosophie verankert.

Die Gemeinschaft innerhalb unseres Teams steht an oberster Stelle, daher sieht sich jedes Teammitglied im Steirereck wie ein Zahnrad in einem großen Uhrwerk – denn nur mithilfe einer ineinandergreifenden Zusammenarbeit können außergewöhnliche Ziele erreicht und neue Pfade erschlossen werden.



Restaurant Steirereck im Stadtpark, Am Heumarkt 2A (im Stadtpark), 1030 Wien
Tel.: +43 1 713 31 68, E-Mail: cominghome@steirereck.at, www.steirereck.at

WAS WIR UNS VON DIR WÜNSCHEN:

- Leidenschaft für den Beruf sowie die Lernbereitschaft der Weiterentwicklung
- Die Bereitschaft strukturiertes und präzises Arbeiten zu verfeinern
- Eigenverantwortung
- Ein mitwirken in der Gericht Entwicklung
- Positives Mindset – Gute Laune!
- Teamfähigkeit hat für uns oberste Priorität – Steirereck Familie!

WAS WIR DIR BIETEN:

- Top Arbeitgeber 2023 / ausgezeichnet von Rolling Pin
- Geregelte 4-5 Tage Woche / Sonntag bis Dienstag frei
- Kochjacken und Kochschürzen werden zur Verfügung gestellt
- Gerne stellen wir eine Mitarbeiter Unterkunft zur Verfügung
- Beteiligung am Trinkgeld
- Entlohnung nach Vereinbarung auf Basis des KV – mit Überzahlung!
- Möglichkeiten zur Weiterbildung (interne Schulungen & Betriebsausflüge)
- Saisonales Personal Essen
- Preisliche Vergünstigungen bei einem Besuch in einem unserer drei Häuser
- Unterstützung bei der Suche nach Ärzten, Wohnung und Handwerker
- Familiäres Team sowie familienfreundliche Arbeitsbedingungen
- 50 Jahre Erfahrung in der Gastronomie als Familienbetrieb & das beste Team aus Service, Küche, Büro & Reinigungskräften

UNSER FAMILIÄRES TEAM MIT DEM MOTTO „THE SKY IS THE LIMIT“ WÜRDE SICH FREUEN,
DICH PERSÖNLICH KENNEN ZU LERNEN.

Schicke bitte deine Bewerbung mit Foto an:
cominghome@steirereck.at