



EL GAUCHO

— am Rochusmarkt —

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Chef de Partie bzw. Griller

(m/w | Vollzeit)

Ihre Aufgaben:

Als Chef de Partie bzw. Griller sind Sie sowohl für die Vorbereitungen als auch Vollendung von Speisen in der Küche verantwortlich.

- Gewährleistung eines optimalen Mise en Place
- Einhaltung der internen Hygienerichtlinien (HACCP)

Ihr Profil:

- Ausbildung zum Koch – mindestens 3 Jahre Berufserfahrung
- Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit
- Stressresistenz
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Selbstständige Arbeitsweise, Urteilsvermögen, Zuverlässigkeit und Kommunikationsfähigkeit zählen zu Ihren Stärken

Unser Angebot:

Wir möchten gemeinsam mit Ihnen jene Rahmenbedingungen schaffen, die ein produktives Arbeiten in angenehmer Atmosphäre ermöglichen. Dafür bieten wir unter anderem:

- Verantwortungsvolle und langfristige Position
- Flexible Arbeitszeiten und herausfordernde Tätigkeiten
- Vielfalt und Teamgeist werden in unserem multikulturellen Team großgeschrieben.
- Engagement belohnen wir mit einem sicheren Arbeitsplatz und Entwicklungsmöglichkeiten

Ihre persönliche Karriere ist uns ein wichtiges Anliegen, denn nur gemeinsam mit Ihnen können wir wachsen. Daher legen wir großen Wert auf gezielte Aus- und Weiterbildungen und werden Ihnen die Gelegenheit geben, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.

Das von uns angebotene Monatsbruttogehalt liegt bei € 1.770,- auf Vollzeitbasis bei 45 Wochenstunden. Je nach Berufserfahrung und Qualifikation, besteht die Bereitschaft einer Überzahlung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

Peter Kazianschütz, MBA
el Gaucho am Rochusmarkt
Rochusplatz 1 | 1030 Wien
rochusmarkt[at]elgaucho.at
www.elgaucho.at