

WERDE TEIL DER FAMIGLIA

Superstanza
PASTA.BAR.AMORE.

CHEF DE PARTIE (m,w,d)
VOLLZEIT, AB 01.APRIL 2022

WIR SIND DREI JUNGS ENDE 30. JEDER VON UNS IST SEIT MINDESTENS 15 JAHREN
IN DER MÜNCHENER SZENEGASTRONOMIE UNTERWEGS UND WIR WAGEN ZUSAMMEN
AB MITTE MÄRZ 2022 DEN SPRUNG IN DIE SALZBURGER ALTSTADT.

WIR LEBEN KONZEPTE, STEHEN FÜR QUALITÄT, LIFESTYLE UND ATMOSPHÄRE.
ABER VOR ALLEM LIEBEN WIR ITALIEN.

DAS SUPERSTANZA IST UNSERE INTERPRETATION VON ITALIEN.
GUTES ESSEN, GUTE DRINKS, LÄSSIGE MUSIK UND ENTSPANNTE ATMOSPHÄRE.



DAS WIRD DIR BEI UNS GEFALLEN

- WIR BIETEN DIR ENTSPRECHEND DEINER QUALIFIKATION UND BERUFSERFAHRUNG EINE WESENTLICH HÖHERE BEZAHLUNG, ALS ES DER KOLLEKTIVVERTRAG VORGIBT
- MONATSTICKETS VERKEHRSVERBUND
- INTERNES SCHULUNGSSYSTEM
- FORT-UND WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN
- GEREGLTE ARBEITSZEITEN
- FLEXIBLE ARBEITSZEITEN
GERNE AUCH 4 TAGE AUF VOLLZEIT
- FLACHE HIERARCHIEN
- EIN MODERNES ARBEITSUMFELD IN ÜBERRAGENDEM INNDESIGN
- UNBEFRISTETE GANZJAHRESSTELLE
- DIGITALE ZEITERFASSUNG
- ARBEITSKLEIDUNG
- LEGENDÄRE TEAMEVENTS
- DAS BESTE PERSONALESSEN DER WELT
- DAS BESTE TEAM DER WELT
- DIE BESTEN CHEFS DER WELT

DEIN PROFIL

- DU HAST EINE ABGESCHLOSSENE BERUFSAUSBILDUNG ALS KOCH/KÖCHIN
- BRINGST AMORE UND LEIDENSCHAFT FÜR DEN BERUF UND GUTES ESSEN MIT
- DU BIST EIN TEAMPLAYER UND BIST DIR DEINER VERANTWORTUNG IN BEZUG AUF DIE TÄGLICHEN ABLÄUFE BEWUSST
- DU HAST EINE SERVICE-UND QUALITÄTSORIENTIERTE ARBEITSWEISE

LAST BUT NOT LEAST

DU HAST LUST DARAUF
DAS SUPERSTANZA ZU ETABLIEREN;
DAS KONZEPT ZU LEBEN UND DIE
NEUERÖFFNUNG ZUSAMMEN MIT
UNS NACHHALTIG ZU PRÄGEN



WERDE TEIL DER FAMIGLIA! WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG!

GERNE PER MAIL AN KARRIERE@SUPERSTANZA.COM

ODER PER POST: SUPERSTANZA, DREIFALTIGKEITSGASSE 3, 5020 SALZBURG

ANSONSTEN SCHREIB UNS AUF INSTA @SUPERSTANZA_SALZBURG

BEI RÜCKFRAGEN KANNST DU AUCH JEDERZEIT ANRUFEN: 00491604464687

DAS SIND DEINE AUFGABEN BEI UNS

- ÜBERWACHUNG DER REZEPTUREN VON SPEISEN UND DEREN PORTIONIERUNG
 - KARTENENTWICKLUNG VON NEUEN GERICHTEN IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM KÜCHEN- UND DEM SOUSCHEF
 - VERANTWORTUNG UND ORGANISATION DER POSTEN
- ANRICHTEN DER SPEISEN SOWIE OPTISCH ANSPRECHENDE GARNIERUNG
- DURCHFÜHRUNG VON VORBEREITUNGEN FÜR DAS MITTAGS- UND ABENDSGESCHÄFT
- HERSTELLUNG UND ZUBEREITUNG DER SPEISEN AUF DEM JEWEILIGEN POSTEN
 - VERANTWORTLICH FÜR DEN REIBUNGSLOSEN ARBEITSABLAUF DES Á LA CARTE GESCHÄFTS, DER BUFFETS UND MENÜS
 - ORDNUNGSGEMÄSSE LAGERUNG VON SPEISEN UND ZUTATEN
- FUNDIERTE KENNTNISSE DER ALLERGENEVERORDNUNG UND HACCP VORSCHRIFTEN

WIR BIETEN DIR ENTSPRECHEND DEINER QUALIFIKATION UND BERUFSERFAHRUNG EINE WESENTLICH HÖHERE BEZAHLUNG, ALS ES DER KOLLEKTIVVERTRAG VORGIBT.