



Das FIRMAMENT ist das neue Hauptquartier von Seidl Catering und verbindet Hotel, Restaurant und Eventhalle zu einer einzigartigen Eventlocation. Seidl Catering inspiriert seine Gäste durch eine weltoffene Genussskultur und lädt ein, größer zu denken. Wenn das ganz nach dir klingt, dann bewirb dich! Lass uns gemeinsam Erfolg haben!

Für unser junges und engagiertes Team suchen wir eine starke Persönlichkeit als

KÜCHENCHEF (W/M/D)

Deine Aufgaben

- * Führung eines motivierten Teams (ca. 20 Mitarbeiter)
- * Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf im Catering, Restaurant und Seminarbereich
- * Personalplanung
- * Einkauf und Kostenkontrolle
- * Arbeitsplanung und Delegation der auszuführenden Tätigkeiten
- * Menügestaltung, Produktinnovation und Erkennen von neuen Trends
- * Qualitätssicherung in allen Küchen- und Speisetechnischen Belangen
- * Leitung der internen sowie externen Köchen bei Events

Dein Profil

- * Mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- * Hohes Maß an Sozialkompetenz, Eigeninitiative und Empathie
- * Wirtschaftliche Kenntnisse sollten gegeben sein
- * Strukturierte, teamorientierte und kommunikationsfähige Persönlichkeit
- * Kenntnisse im Umgang mit MS-Word und Excel

Dich erwartet

- * ein Top Arbeitsplatz beim Marktführer mit ausgezeichneten Weiterbildungsmöglichkeiten
- * Einzigartiges Netzwerk und Kontakte aus der ganzen Welt
- * die Möglichkeit beim Olympia Caterer Großes zu erleben und zu erreichen
- * flache Hierarchien und schnelle Entscheidungswege
- * Kostenloses, top modernes Apartment in unserem STAFF Campus
- * verschiedenste Gesundheits- und Sportaktivitäten mit deinen Kameraden
- * eine Vielzahl an Mitarbeiter-Vorteilen sowie gratis Fitnessstudio
- * Seidl Master Class - Junge, Internationale Kochtalente in Ihrer Ausbildung

Bewirb dich gleich jetzt und schick uns deine Bewerbungsunterlagen an:
Claudio Fattoruso, job@firmament.at oder ruf mich an unter 0664-1362468.

Wir bieten eine über dem Arbeitsmarkt liegende Bezahlung in Abhängigkeit von Qualifikation und Vorerfahrung.

