

Der gemeinnützige Verein Speisen ohne Grenzen sucht eine*n

Chef de Cuisine / Kapitän*in der Küche

Standort: Badeschiff Wien, 1010

Wochenarbeitszeit: 40 Stunden

Mindestgehalt: laut Kollektivvertrag Lohngruppe 1

Eintrittsdatum: April 2022

Von Menschen, die gerne gut kochen. Für Menschen, die gerne gut essen.

In unserer Küche versammeln sich fröhliche Menschen, die die Liebe zum Kochen verbindet. Die meisten im Team mussten in den vergangenen Jahren ihre Heimat verlassen. Sie haben nicht nur Mut und Freude mitgebracht, sondern auch vielfältige Rezepte. Dies sind die Zutaten für kulinarische Geschmacksreisen, die unsere Gäste schätzen.

Was drin ist!

Liebe zum Essen • Offenheit für Neues • Wissen um traditionelle Speisen • frische Zutaten und vielfältige Gewürze • motivierte Menschen, die ankommen und ihren Beitrag leisten wollen • Menschen, die gerne gut und gemeinsam essen!

Was wir suchen?

Herz und Verstand • Organisationstalent • Erfahrung im Küchenbetrieb • Geduld und Resilienz • langfristiges Engagement • nach Möglichkeit: Befähigung zur und Lust auf Lehrlingsausbildung

Was wir bieten :-)

ein Team mit Freude am Arbeiten • Wertschätzung • Gleichberechtigung • Toleranz • langfristige Dienstpläne • fair geteiltes Trinkgeld • offene Gesprächskultur • soziale Verantwortung • frisch gekochtes Essen • gratis Gesundheitsdienstleistungen • kurz: ein gesundes Arbeitsklima

Wenn auch du Teil des Speisen ohne Grenzen Teams werden willst, warten folgende Aufgaben darauf, von dir mit Freude und Professionalität gelebt zu werden:

- Verantwortung für vielfältiger Geschmackserlebnisse der Kund*innen
- Leitung des Küchenbetriebs (Restaurant, Lieferung und Veranstaltungen)
- Menü- und Einkaufsplanung
- Führung des Küchenteams, evtl. Aufbau eines Lehrbetriebs

Bei Interesse einfach bei uns melden! Wir freuen uns auf leitende Unterstützung von einem erfahrenen, geduldigen und an vielfältigen Speisen interessierten Menschen!

Herzlichst

Dein Speisen ohne Grenzen Team