



## ***Chef de Partie (M/W/D)***

### **Über uns:**

Das 2017 neu erbaute Wirtshaus Kogel 3 begeistert durch prächtige Architektur und Rundumblick in die hügeligen Südsteirischen Weingärten. Die Küche gibt sich leicht, kreativ und detailverliebt. Den freundlichen Service prägt Fachwissen und Freude am Arbeitsplatz sowie eine umfangreiche Weinkarte.

### **Ihre Aufgaben in der Küche:**

Erledigen notwendiger Vorbereitungsarbeiten (Mise en place),  
Herstellung und Zubereitung der Speisen auf dem jeweiligen Posten für das a la  
carte Geschäft,  
die Reinigung und Pflege der Arbeitsmittel sowie Turnusmäßigen  
Reinigungsarbeiten (Hygieneplan)

### **Ihr Profil:**

Sie haben

eine Eigenverantwortliche und selbständige Arbeitsweise  
gute Deutschkenntnisse  
eine dynamische, belastbare und flexible Persönlichkeit  
qualitätsbewussten im Denken und Handeln  
Verantwortungsbewusstsein und sind Teamorientiert

Dann sind Sie genau richtig bei uns!

### **Wir bieten:**

Freude: Weil es sich in einem familiären Arbeitsumfeld schöner lebt  
Familienzeit: sonntags und montags immer Frei  
Wissen: Weil die besten Mitarbeiter aus- und weitergebildet sein wollen  
Verantwortung: Weil man gerne arbeitet, wenn man das große Ganze im Blick hat  
Teamwork: Weil es nicht nur cool klingt, sondern auch stimmt

### **Du bist Interessiert?**

Für diesen Job bieten wir ein Mindestgehalt von 2,100 € brutto auf Verhandlungsbasis

Bewerbungen an:  
[beatrix@kogel3.at](mailto:beatrix@kogel3.at)