



Dein Job im *magdas* LOKAL

magdas ist irgendwie anders - weltoffener, frecher, couragierter. Kurzum: lässig, wie man bei uns sagen würde. *magdas* steht für mehr Offenheit in unserer Gesellschaft. Unterschiedlichkeit und Vielfalt schätzen wir auch bei unseren Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen.

Für das *magdas* LOKAL suchen wir ab sofort in Teilzeit / Vollzeit (Jahresstelle) eine*n

Sous Chef*in (w/m/d)

Dein Aufgabenbereich umfasst:

- Verantwortungsvolle Umsetzung unseres Speiskonzepts sowie Sicherstellung der *magdas* Angebots- und Qualitätsstandards
- Übernahme der Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit und Gewährleistung eines reibungslosen Küchenbetriebs
- Koordination und Überwachung der einzelnen Posten, um einen effizienten Ablauf und hohe Qualität sicherzustellen.
- Du bildest mit viel Geduld und Freude unsere Trainees, Lehrlinge und Praktikant*innen mit aus.
- Vielfalt macht Dir Spaß und ist Dir auch bei den Speisen wichtig, vom lokalen Schmankerl bis zu urbanen und internationalen Gerichten, Du hast Freude am Kochen und kannst diese auch vermitteln.
- Mitarbeit bei der Warenwirtschaft, bei der Umsetzung der Standards, Kontrolle und Einhaltung der hohen Qualitätsstandards sowie der HACCP-Richtlinien gehören auch dazu.

Dein Profil

- Du hast eine gastronomische Ausbildung als Koch/Köchin (Lehrabschlussprüfung) und mehrjährige Berufserfahrung
- Berufserfahrung in einer internationalen Küche von Vorteil
- Du gibst dein Wissen gerne weiter und erlangst gerne neues
- Erfahrung in der Anleitung von Mitarbeiter*innen und Lehrlingen (Lehrlingsausbildner*in) von Vorteil
- Du bist zuverlässig, genau und selbständig
- Du hast organisatorische Fähigkeiten, Teamfähigkeit und Führungsverhalten
- Ausgezeichnete Kommunikation und überzeugendes Auftreten
- Identifikation mit den Werten und Zielen des ***magdas* Lokals**

Wir bieten

- Entlohnung nach dem Kollektivvertrag für Arbeiter im Hotel- und Gastgewerbe ab brutto € 2.375,00 monatlich bei Vollzeitbeschäftigung sowie Anrechnung der facheinschlägigen Vordienstzeiten gemäß KV, Bereitschaft zur Überzahlung ist vorhanden
- Flexible Arbeitszeit: 3 / 4 oder 5-Tage-Woche (Sa, So und Feiertag frei)
- kostenlose Verpflegung
- Gute Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln
- Ein wertschätzendes kollegiales Betriebsklima
- Eine Arbeit, die sinnvoll ist und sozialen Nutzen stiftet

Wir freuen uns über deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Foto, Zeugnisse, Beschäftigungsdokumente, etc.) über das [online Bewerbungsformular](#), der [WhatsApp Bewerbung](#) oder per Mail an: application+job+a864ald5@mail.onlyfy.jobs

Jetzt Bewerben

 Bewerben

Kontakt für Rückfragen

Gudrun Lopan

personal@magdas-lokal.at

0676/51 60 070



magdas Lokal

<https://www.magdas-lokal.at/>

