

Chef de Partie

(m/w/d)

Dienstort: Eisenstadt/Breitenbrunn
40 h / 5 Tage



esterhazy.at

Das erwartet Sie:

- Vor- und Zubereitung von Speisen für Menüs
- Einsatz in allen Posten der Küche
- Sicherstellung der hohen Qualität von Speisen
- Einhaltung der Lebensmittelhygiene (HACCP)
- Professionelle Küchenorganisation
- Laufende Warenkontrolle

Das bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch oder vergleichbare Qualifikation
- Einschlägige Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Hohe Fachkompetenz
- Kreativität, Ausdauer und Leidenschaft für den Kochberuf
- Verantwortungsbewusstsein und zuverlässige Arbeitsweise
- Stark ausgeprägter Teamgeist und Loyalität

Über uns:

Esterhazy agiert als eine der wichtigen wirtschaftlichen Kräfte und als bedeutender Impulsgeber im Burgenland und in der pannonischen Region. Das Unternehmen steht heute für Forst- und Landwirtschaft sowie für breite Naturschutzaufgaben. Immobilienverwaltung und -entwicklung im ländlichen Raum sind ein wichtiger Geschäftsbereich, der auch die Pflege und Aufwertung der wichtigen historischen Denkmäler wie das Schloss Esterházy in Eisenstadt, die Burg Forchtenstein oder den Steinbruch St. Margarethen umfasst. Auch im Hospitality-Bereich zeigt Esterhazy mit eigenen Gastro- und Hotelprojekten ein großes Engagement. Die zahlreichen Veranstaltungen sowie touristische und kulturelle Anlässe sind wichtige Triebfedern für die touristische Entwicklung der Region.

Unser Angebot:

- Parkmöglichkeiten zu Mitarbeiterkonditionen
- Freie Verpflegung (bis zu 3 Mahlzeiten)
- Arbeitskleidung wird zur Verfügung gestellt
- Ein Monatslohn ab brutto EUR 2.400,- auf Basis Vollzeit, Überzahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung möglich

Du bist interessiert in einem dynamischen Team zu arbeiten? Dann bewirb dich unter esterhazy.at/job304681

Esterhazy Betriebe AG
Esterhazyplatz 5
7000 Eisenstadt
Mag. (FH) Julia Unger
+43 2682 63004 138



whatcha do