

Restaurant Zum Gogosch

Chef de Partie (m/w/d)

Dienstort:
Bio-Landgut Esterhazy Donnerskirchen
Vollzeit



esterhazy.at

Das erwartet Sie:

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

Das bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Kreativität, Ausdauer und Leidenschaft für den Kochberuf
- Verantwortungsbewusstsein
- Stressresistenz und zuverlässige Arbeitsweise
- Ausgeprägte Teamfähigkeit und professionelles Auftreten

Über uns:

Am **Bio Landgut Esterhazy** sind biologische Landwirtschaft, regionale Kulinarik und Naturerlebnis für Groß & Klein untrennbar verbunden. Eingebettet in die einzigartige Naturlandschaft des Neusiedler Sees steht der historische Meierhof für Tradition mit einem modernen Verständnis von Nachhaltigkeit und Transparenz.

Im **Restaurant Zum Gogosch** trifft pannonisch inspirierte Küche auf hochwertige Produkte aus eigener Landwirtschaft und nachhaltiger Jagd.

Unser Angebot:

- Zahlreiche Benefits und Mitarbeitervergünstigungen
- Gratis-Parkmöglichkeiten
- Freie Verpflegung
- Arbeitskleidung wird zur Verfügung gestellt
- Personalunterkunft bei Bedarf
- Ein Mindestmonatslohn brutto EUR 2.400,- auf Basis Vollzeit, Überzahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung möglich

Unsere hochwertigen Produkte, hauseigen hergestellt, stammen direkt aus Wald, Feld, Wiese, Luft & See und finden ihren einzigartigen Weg von der Natur auf den Teller.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen
esterhazy.at/job304848

Esterhazy Betriebe AG
Esterhazyplatz 5 | 7000 Eisenstadt
Mag. (FH) Kerstin Schmitl-Ohr
+43 2682 63004 134



whatcha do

by  Esterhazy