



[https://www.stegerbraeu.at/?post\\_type=jobs&p=25837](https://www.stegerbraeu.at/?post_type=jobs&p=25837)

## Sous-Chef/in

### Beschreibung

Für unser 7-köpfiges Küchenteam im Restaurant Stegerbräu, Radstadt, suchen wir noch eine(n) Souschef/in. Im Stegerbräu ist Hotel- und Restaurant in einem Haus vereint. Wir haben fast ganzjährig geöffnet und es wird ganztags à la carte gekocht (nachmittags kleine Karte) – egal ob für Hausgäste oder externe Besucher. Ganz im Sinne der österreichischen Genussregion werden bei uns vor allem regionaltypische Gerichte hergestellt.

Unsere Restaurant-Lokalitäten (mit Platz für ca. 120-150 Personen im Innenbereich sowie bis zu 120 Personen im Sommer im Außenbereich), bieten auch den Rahmen für Feste & Feierlichkeiten und so werden bei Veranstaltungen oder Feiern vom Küchenteam spezielle Menüs oder auch mal Buffets kreiert.

### Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Operative Unterstützung des Küchenchefs
- Küchenchef Vertretung
- Herstellung und Zubereitung von Speisen
- Gemeinsame Organisation des Küchenablaufes
- Mitgestaltung der Speisekarte
- Qualitätskontrolle der Speisen
- Umsetzung der gesetzlichen Hygienevorschriften (HACCP)
- Warenkontrolle, Lagerwirtschaft und Inventur
- Führen von Mitarbeiter/innen und Einweisung neuer Team-Mitglieder

### Qualifikationen / Anforderungen

#### Was wir uns von dir wünschen:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Berufserfahrung als Souschef von Vorteil
- Belastbarkeit und Flexibilität sowie selbständiges Arbeiten
- Ein ausgeprägtes Bewusstsein für Sauberkeit und Hygiene
- Kreativität und die Liebe zum Kochen
- Freude und Bereitschaft Mitarbeiter zu schulen und zu leiten
- Einen respektvollen Umgang mit allen Mitarbeitern
- Sehr gute Deutschkenntnisse Wir suchen einen engagierten Teamplayer, der verantwortungsbewusst und zuverlässig ist.

### Leistungen der Anstellung

#### Das kannst du von uns erwarten:

- Einen sicheren Arbeitsplatz und eine leistungsgerechte Entlohnung
- 5- oder 6-Tageswoche / Saisonanstellung oder Jahresstelle
- Freie Unterkunft (Einzelzimmer, Dusche, WC, Schreibtisch, Kabel-TV, WLAN)
- Kostenlose Nutzung von Waschmaschine und Trockner
- Freie Verpflegung auch an freien Tagen. Du arbeitest in einem familiären Umfeld – wir sind ein herzlicher Familienbetrieb mit flacher Hierarchie.

### Arbeitgeber

Hotel- und Restaurant Stegerbräu,  
Radstadt, Christian Stiegler

### Arbeitspensum

Vollzeit

### Start Anstellung

01.Mai 2024

### Dauer der Anstellung

Saison- oder Jahresstelle, Sehr gute Entlohnung

### Industrie / Gewerbe

Gastronomie

### Arbeitsort

Schernbergstrasse 14, Pongau /  
Salzburger Land, 5550 Radstadt,  
Österreich

### Gültig bis

01.10.2024

## **Kontakte**

**Eine Herausforderung, die du gerne annehmen möchtest?** Kontaktiere uns.

Wir, Waltraud und Christian Stiegler, freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung oder Deinen Anruf im Hotel- und Restaurant Stegerbräu, Radstadt.

Nutze rechts den Button "jetzt bewerben" oder sende uns eine [E-mail](#) Nachricht.

Telefonisch erreichst du uns unter: +43 6452 4313