



**KOCHEN.
KANNST DU.**

KULINARIO®

*Kochen.
Können wir.*

WIR SUCHEN DICH ALS

KÜCHENLEITUNG

Vollzeit, Linz |

DEIN PROFIL

- Abgeschlossene, gastronomische Ausbildung
- Berufserfahrung in der Großküche von Vorteil
- Kaufmännische Grundkenntnisse
- Bereits gesammelte Erfahrungen in der Teamführung oder Bereitschaft Führungskompetenzen zu erlernen
- Eigenmotivation, Qualitätsbewusstsein und Verantwortungsübernahme
- Ausgeprägte Kund*innenorientierung
- Sehr gutes Koordinations- und Organisationsgeschick
- Gute EDV Kenntnisse (MS Office-Programme)

DEINE AUFGABEN

- Administrative & operative Küchenleitung einer Großküche (ca. 3000 Portionen täglich)
- Gewährleistung einer optimalen Speisenproduktion
- Mitarbeiter*innenführung und Schulung des Küchenteams
- Qualitätsvorgabe und Qualitätskontrolle der Produktion
- Einhaltung und Kontrolle der zu erreichenden internen und externen Vorgaben nach HACCP und ISO 9001/2015

WIR BIETEN

- Spannende und vielfältige Aufgaben in einem zukunftsorientierten Großunternehmen
- 5-Tage Woche zu Wechseldienstzeiten
- Teamorientierte und freundliche Unternehmenskultur
- Fachliche und persönliche Weiterbildungsmöglichkeiten
- Angebot an Gesundheitsförderungsmaßnahmen
- Verpflegung vor Ort und weitere Benefits

DEINE ENTLOHNUNG

beträgt mindestens 3.000,- Euro brutto per Monat bei 40h Vollbeschäftigung.

DEINE BEWERBUNG

Wir freuen uns über Deine Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben per Email an Herrn

Thomas.Brandstätter@kulinario.at

KULINARIO SEILERSTÄTTE KÜCHENBETRIEBE GMBH

SEILERSTÄTTE 4

4010 Linz

MOBIL: +43 664 / 46 19 599

www.kulinario.at