

# Was für ein Arbeitsplatz!



**Atoll**  
Achensee

## SOUS-CHEF

JAHRESSTELLE IN VOLLZEIT; DURCHGEHENDE DIENSTE (M/W/D)

### DU BIST

- ein herzlicher Teamplayer
- ein ehrlicher und loyaler Mitarbeiter und Kollege
- motiviert in einem jungen und dynamischen Team mitzuwirken

### DU HAST

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- idealerweise bereits Erfahrung als Sous-Chef
- Bereitschaft Neues zu lernen

### DEINE AUFGABEN

- Zubereitung von Vorspeisen, Hauptgängen und Nachspeisen unter Einhaltung der betrieblichen Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien in unserer Pizzaküche und unserem Foodtruck
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenchef bei der Umsetzung der Standards in der Küche
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenchef bei der Weiterentwicklung des Angebots und der Qualität
- Kontrolle und Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Vorbereitungs- und Mise-en-Place-Arbeiten
- Mitverantwortung und Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufes in der Küche und im Spülbereich
- Niveauvolle und jahreszeitenangepasste Dekoration und Warenpräsentation im gesamten F&B-Bereich

### DEINE VORTEILE

- angenehmes Arbeitsumfeld
- 13.+14. Monatsgehalt (Urlaubs- und Weihnachtsgeld)
- 5-Tage-Woche und geregelte Dienstzeiten
- freie Verpflegung in unserem Mitarbeitertrakt (Mittag- und Abendessen)
- auf Wunsch und nach Bedarf Unterbringung in einer Unterkunft
- kostenloser Eintritt in den Bade- und Saunabereich
- vergünstigte Fitnessmitgliedschaft
- individuell abgestimmte Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- attraktive Mitarbeiterbenefits
- Die Vergütung erfolgt nach KV Hotel- und Gastgewerbe. **Wir bezahlen Über-Kollektiv und leistungsorientiert.**



### INTERESSE GEWECKT?

Sende deine Bewerbungsunterlagen inkl. Lebenslauf und Lichtbild an [bewerbung@atoll-achensee.com](mailto:bewerbung@atoll-achensee.com) oder per Post an Freizeitzentrum Achensee GmbH, Atoll Achensee, z.H. Mag (FH) Melanie Hechenberger, Achenseestraße 63, 6212 Maurach.