

Chef de Partie (m/w/d)

Dienstort: Eisenstadt
40 h/ 5 Tage



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 oder vergleichbare Qualifikation
- Einschlägige Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Eine hohe Fachkompetenz
- Kreativität, Ausdauer und Leidenschaft für den Kochberuf
- Verantwortungsbewusstsein
- Stressresistenz und zuverlässige Arbeitsweise
- Ausgeprägte Loyalität gegenüber den Kollegen und Vorgesetzten und ein professionelles Auftreten
- Gültigen Covid-19 Impfnachweis

Über uns:

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

Unser Angebot:

- Vergünstigte Personalunterkunft mitten in Eisenstadt (zu Fuß erreichbar)
- Vergünstigte Parkmöglichkeiten
- Freie Verpflegung (bis zu 3 Mahlzeiten pro Tag)
- Arbeitskleidung wird zur Verfügung gestellt
- Ein Mindestmonatsgehalt von brutto EUR 2.400,- auf Basis Vollzeit, Überzahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung möglich

Haben wir Ihr

Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
esterhazy.at/job304591

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



whatcha do