

## Chef de Partie (m/w/d)

**Dienstort:**  
Eisenstadt, 40 h/5 Tage

### Das erwartet Sie:

- Zubereitung der Speisen nach auf Ihrem Posten
- Mise en place
- Unterstützung unseres Küchenchefs
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenteam
- Ständige Qualitätskontrollen und -Verbesserungen

### Das bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- Deutsch-Grundkenntnisse
- Innovative Ideen und Kreativität
- Hohes Qualitätsbewusstsein und Dienstleistungsorientierung
- Verantwortungsbewusstsein
- Gültigen COVID19 Impfnachweis



esterhazy.at

### 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:

- Ein Mindestlohn von brutto EUR 2.200 auf Basis Vollzeit mit Bereitschaft zur Überzahlung abhängig von Ihrer beruflichen Qualifikation und Erfahrung geboten.
- Angenehmes und sicheres Arbeitsumfeld

### Haben wir Ihr

### Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.  
esterhazy.at/job304536

Esterhazy Betriebe GmbH  
Esterhazyplatz 5 | 7000 Eisenstadt  
**Frau Mag. Heidi Berndt**  
+43 2682 63004 137



whatcha do