

Schönbrunn Group

KAISERLICHES KULTURERBE MITGESTALTEN

**UNSER SCHLOSS.
UNSERE GESCHICHTE.
UNSER ARBEITSPLATZ.**

Schloss Schönbrunn • Schloss Hof
Sisi Museum • Möbelmuseum Wien



KAISERLICHES KULTURERBE MITGESTALTEN.

Vom kaiserlichen Erbe zum Schauplatz imperialer Gastfreundlichkeit: Die Schönbrunn Group arbeitet an der Erhaltung von historischen Denkmälern, die der Kultur Europas Wurzeln verleihen und internationale Teams unter ihren Dächern vereinen. Die Vielfalt der Menschen und Berufsbilder in unseren Schlössern und Sehenswürdigkeiten krönt diese außergewöhnlichen Arbeitsorte. Unsere Arbeitsweise stellt Kompetenz, Teamgeist und Freude in den Vordergrund, um ein einmaliges Erlebnis für unsere Gäste aus aller Welt zu ermöglichen und unser Kulturerbe täglich gemeinsam zu erhalten und zu gestalten.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams am Standort **Schloss Hof suchen wir eine*n**

Sous Chef (w/m/d) in Schloss Hof

im Restaurant Kräutergarten und Café Arkadenhof in unserer einzigartigen barocken Schlossanlage

IHR AUFTRAG

Sie arbeiten mit Leidenschaft, behalten auch in stressigen Situationen den Überblick und legen großen Wert auf Qualität? Dann bringen Sie Ihre Erfahrung ein, übernehmen Verantwortung und gestalten Sie gemeinsam mit uns kulinarische Erlebnisse.

- Eigenverantwortliche Vor- und Zubereitung sämtlicher Speisen
- Organisation und Durchführung des täglichen Mise en place
- Sicherstellung und Kontrolle der Einhaltung aller HACCP- und Qualitätsstandards
- Koordination der Arbeitsabläufe während des Service sowie aktive Mitarbeit am Posten
- Fachliche Anleitung, Unterstützung und Einschulung von Mitarbeitern und Auszubildenden

- Qualitätskontrolle der Speisen am Pass (Optik, Geschmack, Präsentation)
- Unterstützung bei der Warenbestellung, -annahme und Lagerhaltung
- Mitverantwortung für Wareneinsatz, Kostenkontrolle und effizienten Ressourceneinsatz
- Mitarbeit bei der Erstellung und Weiterentwicklung von Speisekarten und Angeboten
- Enge Zusammenarbeit mit Service und anderen Abteilungen
- Vertretung des Küchenchefs in dessen Abwesenheit

IHRE GESCHICHTE

Wir suchen weltoffene Menschen, die Kultur und Geschichte lieben, mit unseren Themen vertraut sind und mit einem Lächeln im Gesicht beherzt anpacken. Bei uns wird täglich echte Gastfreundschaft gelebt! Weiters sind uns wichtig:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise als Chef de Partie oder Sous Chef
- Erste Führungserfahrung sowie ausgeprägte Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Strukturierte, selbstständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Hohes Qualitätsbewusstsein sowie wirtschaftliches Denken
- Belastbarkeit und souveränes Arbeiten auch in stressigen Situationen
- Kreativität und Interesse an der Weiterentwicklung von Gerichten und Konzepten
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft auf allen Posten
- Sehr gute Deutschkenntnisse

UNSER ANGEBOT

Unsere professionellen, internationalen Teams denken mit, handeln vorausschauend und begegnen engagiert jeder Herausforderung. Durch unsere gemeinsame Stärke haben wir den Antrieb, Gutes noch besser zu machen und Neues auszuprobieren.

- Unser Restaurant hat von 10:00 bis 18:00 Uhr geöffnet.
- Für diese Position ist ein Bruttomonatsgehalt laut Kollektivvertrag Gastronomie ab EUR 2.435,00 vorgesehen. Eine Überzahlung ist je nach Qualifikation und Erfahrung möglich; zuzüglich etwaiger Unternehmenserfolgsbeteiligung
- Verantwortungsvolles Aufgabengebiet an einem außergewöhnlichen Arbeitsort bei einem verlässlichen Arbeitgeber

SEHENSWÜRDIGE BENEFITS



Mitarbeiter*innen-
Events



kostenloser Eintritt
für Sie +1



vergünstigter
Mittagstisch



Ermäßigungen in
Partnerbetrieben



Betriebliche
Gesundheitsförderung

Hinweis: Im Sinne der Gleichbehandlung – unberücksichtigt von Herkunft, Alter, Religion, Geschlecht, Behinderung, sexueller Orientierung oder Identität – wenden wir uns gleichermaßen an alle Personen!

Entdecken Sie Ihren neuen „Great Palace to work“!

Jetzt bewerben