

## Küchenchef\*in (m/w/d)

Vollzeit, 40 Stunden/Woche

 Deutsch

RefNr. 2025-01312/IV | 09.09.2025

Für unseren Kunden suchen wir für ein Restaurant in Lienz eine Führungskraft mit Verantwortung für einen reibungslosen Küchenbetrieb.

Arbeitszeit: Vollzeit

Ort: TIR

### Ihre Tätigkeiten:

- Operative Mitgestaltung und Organisation des gesamten Restaurants
- Motivierende Anleitung und Unterstützung des Küchenteams im Arbeitsalltag
- Mitwirkung bei der Planung, Zubereitung und ansprechenden Präsentation unserer Speisen
- Übernahme von organisatorischen Aufgaben, wie etwa Bestellwesen, Lagerstandskontrollen und E
- Sicherstellung der Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards

### Ihre Qualifikation:

- Eine abgeschlossene Ausbildung im Bereich Küche
- Mehrjährige praktische Erfahrung in einer vergleichbaren Rolle – idealerweise mit Führungsverantw
- Sehr gute Deutschkenntnisse (mind. B2 – Niveau)
- EDV-Anwenderkenntnisse

### Geboten wird:

- eine 5-Tage-Woche von Montag bis Freitag
- keine Abenddienste
- kostenloses Mittagessen vor Ort
- Planungssicherheit in der Dienstplangestaltung
- Die Entlohnung beträgt monatlich mindestens € 3.200,00 brutto auf Vollzeitbasis (eine Überzahlung Erfahrung und Qualifikation möglich).

### Leistungen



## Monatliche Gehaltsspanne



## Ansprechpartner



Claudia Raimann

+43 (1) 523 49 44-217