

Wir suchen dich!

Küchenchef*in

mit Ambition und Kreativität



In der HOFKÜCHE am DORFPLATZ St. Andrä-Wördern kochen wir von Montag bis Freitag zu Mittag abwechslungsreiche Mittagsmenüs für 70-150 Gäste & am Wochenende für Feiern und Veranstaltungen. Wir arbeiten mit viel Gemüse – saisonal und regional und ausschließlich Biofleisch. Die Gastronomie ist eingebettet im DORFPLATZ, einem Zentrum für kooperatives Arbeiten im Ortskern von St. Andrä-Wördern: 20 KunstHandwerker*innen und Künstler*innen in kleinen Werkstätten, ein Gemeinschaftsbüro, Kultur & Veranstaltungen.

Mehr Informationen unter: www.hofkueche.net/

Dein Aufgabenbereich

Du kochst an 3 Tagen eigenverantwortlich für den Mittagsbetrieb und zusätzlich 2–3mal am Wochenende bei Feiern und Veranstaltungen (34 Wochenstunden). Du bist verantwortlich für die Küchenorganisation (Menüplanung, Einkauf, Planung und Umsetzung von Buffets/Menüs für Veranstaltungen, kreative Verarbeitung von Überschüssen, Lagerhaltung...).

WICHTIG ZU WISSEN: Unsere Küche ist zum Gastraum offen – du solltest dich mit der Arbeit in einer Schauküche wohl fühlen und gerne Kontakt zu unseren Gästen haben.

Was wir uns wünschen

- Du arbeitest gerne im Team und bist strukturiert und lösungsorientiert.
- Dir liegen der variantenreiche vegetarische Schwerpunkt und auch qualitätsvolle Fleischgerichte sowie Kuchen und Desserts.
- Du kennst vielfältige Zubereitungsarten und entwickelst gern Neues.
- Du gehst respektvoll mit Zutaten, KollegInnen und Gästen um.
- Und natürlich hast du Freude am Kochen!

Notwendige Kompetenzen

- Gastronomieerfahrung bzw. Ausbildung
- Mit einer Küchenhilfe 70-150 Portionen in einer Profi-Küche kochen sollte dir keinen Stress machen
- Enthusiasmus für die HOFKÜCHE
- Auch unter Zeitdruck Sozialkompetenz und gute Teamfähigkeit
- Erfahrung in Menüplanung und Einkauf

Das können wir bieten

- Sichere Ganzjahresstelle in einem feinen Team & familienfreundliche Arbeitszeiten
- Bezahlung laut KV (€ 1990 brutto bei 40 h), mit Überzahlung je nach Qualifikation
- Anstellungsausmaß: 34 h/Woche
- Start: spätestens 15. September 2022 (ca. 1 Monat Einarbeitungszeit)
- Kostenlose Mahlzeiten, Getränke und Kaffee
- Gute öffentliche Anbindung (Bahnhof S40 in ca. 5 Min. Gehweite)

Wir freuen uns auf deine schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf bis 10. Sept. 2022 an:
hofkueche@dorfplatz-staw.net