



"HERZLICH - GASTLICH - TIROLERISCH"

unter diesem Motto bewirten wir unsere Gäste im mehrfach - von der ASFINAG - ausgezeichneten Wirtshaus & Erlebnisdorf an der A12 in Mils bei Imst.

„Gelebte Gastlichkeit“ ist unser Kredo. Das heißt für uns, jeden Gast spüren lassen, dass er herzlich willkommen ist. Ihn fachlich kompetent und mit Charme und Witz bewirten.

Der glasüberdachte Marktplatz ist das Herz des Hauses. Um ihn herum gesellen sich das Marktrestaurant mit Pizzeria, à la carte Stuben, Dorfladen, Cafeteria Tirolino, Veranstaltungssaal Milser Stadl, Seminarräume und Infopoint...

Die 16 Zimmer mit herrlichem Ausblick auf die umliegende Bergwelt und das Naturschutzgebiet „Milser Au“, laden zum Verweilen und Genießen ein.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort, oder nach Vereinbarung eine/n

Souschef (m/w)

Ihr Aufgabenbereich:

- Unterstützung des Küchenchefs bei der Leitung der à la carte-, Selbstbedienungs-, Produktions- und Veranstaltungsküche unseres Hauses
- Vertretung des Küchenchefs
- Leistungs-, Qualitäts- und Kostenkontrolle
- Ausarbeitung von Menüangeboten, Speisekarten & Rezepturen
- Überwachen, steuern und optimieren bestehender Arbeitsabläufe im gesamten Küchenbereich
- Sie führen, motivieren und sind verantwortlich für die Einarbeitung neuer Mitarbeiter

Wir bieten Ihnen:

- einen interessanten, abwechslungsreichen und zukunftsreichen Arbeitsplatz
- anspruchsvolle Aufgabenfelder mit großer Eigenverantwortung
- entsprechende Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung
- hochkarätige Veranstaltungen in einem einzigartigen und außergewöhnlichen Ambiente
- einen internationalen Gästekreis
- 5 Tage Woche, Jahresstelle
- Basis der Gehaltsverhandlung ist das kollektivvertragliche Mindestentgelt für Arbeiter m/w im Gastgewerbe Tirol, € 2.445,00 brutto (gesetzlich vorgegebenes Mindestgehalt für 5 Tage 50 Stundenwoche)
- Wir garantieren eine über diesen Betrag hinaus höhere und Ihren beruflichen Erfahrungen angemessene Überzahlung.

Ihr Profil:

- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung nach Abschluss der Lehre
- erste Führungserfahrung ist von Vorteil
- weitreichende Fachkenntnisse in allen Küchenposten
- Sie verfügen über ein hohes Maß an Dienstleistungsbereitschaft, ausgezeichnete Umgangsformen und haben ein niveauvolles, verbindliches und gepflegtes Auftreten
- Sie können organisieren, sind leistungs- und lernbereit, arbeiten gerne im Team und haben Freude am Umgang mit Gästen

Trofana Tyrol

An der Au 1
6493 Mils bei Imst,
Österreich
Telefon: +43 5418 601

E-Mail:

bewerbung@trofanatyrol.at

Internet:

www.trofanatyrol.at

Ansprechpartner:

Herr Thomas Baldauf

Position/Abteilung:

Geschäftsleitung

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem individuell geführten Haus der Spitzenklasse und einem gut aufgestellten Team sowie in einem dynamischen und qualitätsorientierten Unternehmen?

Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftige, vorzugsweise elektronische Bewerbung.