

Sous-Chef:in (m/w/d)

Das Allegria Resort Stegersbach vereint Thermenwelt, Hotel und Golf zu einem der vielseitigsten Resorts Österreichs – geprägt von Nähe, Zusammenhalt und echter Leidenschaft für das, was wir tun.

Für unser Küchenteam suchen wir eine engagierte Führungspersönlichkeit als Sous-Chef:in, die Verantwortung übernimmt, mitdenkt und Qualität täglich lebt.

Deine Rolle bei uns

Als Sous-Chef:in bist du die zentrale Unterstützung der Küchenleitung und übernimmst Verantwortung im operativen Küchenalltag. Du arbeitest aktiv mit, behältst Abläufe und Qualität im Blick und bist wichtige Ansprechperson für das Küchenteam.

Das erwartet dich:

- Unterstützung und Vertretung der Küchenleitung im täglichen Betrieb
- Aktive Mitarbeit in der Speisenzubereitung und Organisation der Küchenabläufe
- Sicherstellung unserer Qualitäts- und Hygienestandards
- Anleitung, Motivation und Unterstützung des Küchenteams
- Mitverantwortung für Warenwirtschaft, Vorbereitung und effiziente Abläufe
- Enge Zusammenarbeit mit Service und anderen Abteilungen

Das bringst Du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch:Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise in einer stellvertretenden Funktion
- Verantwortungsbewusstsein und Organisationsstärke
- Freude an Teamarbeit und an der Weiterentwicklung von Mitarbeiter:innen

- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und Einsatzbereitschaft
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsdiensten

Das bieten wir Dir:

- Kollegiales, wertschätzendes Umfeld und ein Team, das zusammenhält
- Sorgfältige Einschulung und vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten
- Abwechslungsreiches Aufgabenfeld und ein sicherer Arbeitsplatz
- Jahresstelle in Vollzeit
- Attraktive Benefits und Ermäßigungen, darunter:
 - freie, gesunde Mitarbeiter:innen-Mahlzeiten
 - Mitarbeitererevents & gemeinsame Aktivitäten
 - kostenlose Nutzung der Therme Stegersbach und des Fitnessstudios
 - Prämien für Mitarbeiter:innen-Empfehlungen
 - und viele weitere Rabatte

Das Mindestentgelt beträgt € 3.300,- brutto pro Monat (All-In Zzgl. Boni-Vereinbarung) auf Basis einer Vollzeitbeschäftigung. Eine Überzahlung ist je nach Qualifikation und Erfahrung möglich.

Werde Teil unseres Küchenteams und bring deine Erfahrung, dein Können und deine Führungskraft ein. Ein Arbeitsplatz, der Sicherheit bietet – und Raum, sich weiterzuentwickeln.

Vielleicht genau deins?

Jetzt bewerben!

<https://allegria-resort.onboard.org/jobs/D4Yk5Kez>