



Start your next Level

© Marcus Rieder

CHEF DE PARTIE ST. PETER STIFTSKULINARIUM

Küche Chef de Partie

Wenn Sie Leidenschaft für Ihren Beruf und Liebe zum Detail haben, auf der Suche nach einer abwechslungsreichen Herausforderung sind, dann sind sie bei uns richtig. Die tägliche Erstellung des Mise en place, Vorbereitung des Speiseangebotes und vieles mehr gehören zu Ihrem Aufgabengebiet.

Wir bieten eine weit über den Kollektivvertrag hinaus höhere und Ihren beruflichen Erfahrungen angemessene Bezahlung.

**Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung!**

Für unser renommiertes
2 Hauben Restaurant in
Salzburg, suchen wir zur
Ergänzung unseres
erfolgreichen
Küchen-Teams, einen
Chef de Partie(m/w/x)

**Sie sind bei
uns genau richtig!**

Bewerbung bitte an:
Karin Pillichshammer
+43 662 84 12 68 0
mitarbeiter@stpeter.at