

THEM



US



WIR STELLEN EIN

SUSHI CHEF

m/w/d

Vollzeit 6 Tage 48 Std.

Ab April 2023
Saisonstelle

Bezahlung lt. kollektiv. Überzahlung nach Qualifikation
und Erfahrung

Bewerbung an karriere@villabulfon.at
Anspr. Frau Marina Janschitz



THIS IS HOW YOU ROLL



Deine Aufgaben bei uns...

- Mise en Place Tätigkeiten für den täglichen a la Carte Betrieb
- Fachgerechte Verarbeitung und Warenannahme der Lebensmittel
- Verantwortung & Organisation der Abläufe in der Raw Bar
- Kulinarische Aktivität planen & durchführen
- Fachgerechte Lagerung der Lebensmittel am Posten
- Einhaltung der Rezepturen und des Konzeptes
- Qualitätssicherung

Das bringst du mit...

- Erfahrung in der Zubereitung von Sushi
- zielfokussierte Arbeitseinstellung
- Körperliche & Seelische Ausgeglichenheit sowie Geduld
- Ausdauer, Motivation & Freude am Beruf
- selbstständige Arbeitsweise
- Fähigkeiten Probleme zu erkennen und effizient zu lösen
- Verantwortliches Handeln & Denken
- Ein lustiges, bisschen verrücktes Wesen