



CHEF DE PARTIE (m/w) – VOLLZEIT The Brickmakers Pub & Kitchen

"Wie konnten wir es bisher ohne dieses Lokal aushalten?"... Florian Holzer, Freizeit/Kurier 2015

Wir sind ein ambitioniertes junges Gastromieteam hinter "Charlie P's" und den Sommer Pop-Up Lokalen It's All About The Meat Baby und Slow Tacos am Donaukanal. Im März 2015 haben wir unser neues Lokal The Brickmakers Pub & Kitchen in der Zieglergasse in 1070 eröffnet. Nach erfolgreicher Eröffnung konnten wir eine Gault Millau Haube und erzielen und wurden zum Bierlokal des Jahres in Wien (Conrad Seidl's Bier Guide) gekürt.

Wir suchen einen herausragenden Kandidaten für die Rolle des **Chef de Partie (m/w)**, welcher unsere Hingabe zu authentischem „low and slow“ BBQ teilt und unter der kulinarischen Führung Executive Head Chef Peter Zinters und Küchenchef Miro Bartos arbeiten möchte.

Aufgaben

- Du wirst zur Speisekarte als Teil unseres Teams beitragen
- Du wirst mit großer Sorgfalt und Stolz hochwertige Speisen zubereiten
- Du wirst sicherstellen, dass den Gesundheitsvorschriften gemäß den Hygienevorschriften gefolgt wird
- Du wirst zu jeder Zeit ein konsistentes Qualitätslevel der Speisen sicherstellen

Anforderungen

- Absolvierte Kochausbildung
- Starke Kommunikationskompetenz
- Fähigkeit Druck effektiv zu bewältigen, besonders in stressigen Phasen
- Gute Englischkenntnisse
- Lernbereitschaft

Wir bieten die Mitarbeit in einem jungen und dynamischen Team mit Karrieremöglichkeiten in unserer Unternehmensgruppe www.tclb.at.

Für die Position des **Chef de Partie (m/w)** gilt ein KV-Mindestgehalt von **€1550** brutto pro Monat, **plus Trinkgeld**, mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

Wir freuen uns auf Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an jobs@brickmakers.at