



In Krems entsteht aktuell das hochmoderne Sport- und Freizeitbad Mirador direkt am Ufer der Donau gelegen mit großzügigen Bereichen für Schwimmen, Baden, Relaxen, Saunieren und Genießen im In- wie Outdoorbereich. Die Anlage soll Anfang Juli 2026 eröffnen.



SOUS-CHEF:IN

m/w/d, ab Ende Juni 2026 in Vollzeit

Sie übernehmen die Zubereitung von Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts nach höchsten Qualitäts- und Hygienestandards. Sie kontrollieren die Einhaltung der HACCP-Richtlinien, kümmern sich um Mise-en-Place-Arbeiten und sorgen für einen reibungslosen Ablauf. In der Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie Verantwortung für die Dienstplanerstellung, Warenbestellungen und vieles mehr.

UNSER ANGEBOT

- Planbare Arbeitszeiten: 5-Tage-Woche mit geregelten Dienstzeiten – keine Teildienste, ganzjährig gesichert
- Attraktive Vergütung: 13. und 14. Monatsgehalt
- Genuss inklusive: Kostenlose Verpflegung am Arbeitstag
- Kostenloser Eintritt in den Bade- und Saunabereich
- Individuell abgestimmte Aus- und Weiterbildungen für deine persönliche Entwicklung
- Faire Bezahlung: Über kollektiv und leistungsorientiert nach KV Hotel- und Gastgewerbe

IHRE VORAUSSETZUNGEN

- Fachliche Qualifikation: Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder entsprechende Berufserfahrung
- Leidenschaft für die Gastronomie: Idealerweise bereits Erfahrung als Sous-Chef
- Lernbereitschaft: Offenheit für neue Techniken und kreative Impulse
- Professionelles Auftreten: Gepflegtes Erscheinungsbild und hohe Hygienestandards