



<https://www.stegerbraeu.at/job/https-www-stegerbraeu-at-job-sous-chef-in-m-w-d/>

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

Beschreibung

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

Vollzeit | Saison- oder Jahresstelle | ab sofort | Radstadt

Für unser **6-köpfiges Küchenteam im Hotel & Restaurant Stegerbräu in Radstadt** suchen wir Verstärkung als **Sous-Chef/in (m/w/d)**.

Bei uns treffen Hotel und Restaurant unter einem Dach zusammen. Wir kochen für unsere Hausgäste genauso wie für viele einheimische und externe Gäste. Im Mittelpunkt steht eine **ehrlliche, bodenständige österreichische Küche** mit regionalen Gerichten und guten Produkten.

Neben unserem täglichen À-la-carte-Geschäft richten wir regelmäßig **Feiern und Veranstaltungen** aus. Dabei entstehen gemeinsam im Küchenteam besondere Menüs und Buffets – Abwechslung gehört bei uns also definitiv dazu.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Unterstützung des Küchenchefs im täglichen Küchenbetrieb
- Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit
- Selbstständige Vor- und Zubereitung unserer Speisen
- Organisation und Koordination der Küchenabläufe
- Mitgestaltung unserer À-la-carte-Karte sowie von Menüs und Buffets
- Sicherstellung einer gleichbleibend hohen Qualität
- Einhaltung und Umsetzung der Hygienevorschriften (HACCP)
- Warenkontrolle, Lagerwirtschaft und Mitarbeit bei Inventuren
- Anleitung und Unterstützung der Mitarbeiter/innen
- Einschulung neuer Teammitglieder

Qualifikationen / Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in der Küche – Erfahrung als Sous-Chef/in ist von Vorteil
- Selbstständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Organisationstalent und Belastbarkeit
- Hohes Bewusstsein für Qualität, Sauberkeit und Hygiene
- Freude am Kochen und Interesse daran, dich einzubringen
- Freude daran, Mitarbeiter anzuleiten und Wissen weiterzugeben
- Einen respektvollen und wertschätzenden Umgang im Team
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Zuverlässigkeit und Teamgeist

Leistungen der Anstellung

- Einen **sicheren Arbeitsplatz** in einem familiär geführten Betrieb
- **Faire und leistungsgerechte Bezahlung**
- Saisonstelle oder **Ganzjahresstelle**
- Geregelte Arbeitszeiten nach Vereinbarung

Arbeitgeber

Hotel Gasthof Stegerbräu

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

ab Sofort

Dauer der Anstellung

Jahresstelle

Industrie / Gewerbe

Gastronomie

Arbeitsort

Schernbergstrasse 14, 5550,
Radstadt, Salzburger Land,
Österreich

Arbeitszeiten

5 – Tage Woche/ 48h

Grundgehalt

€ nach Vereinbarung

Veröffentlichungsdatum

Oktober 1, 2026

Gültig bis

15.12.2026

- 5 Tage-Woche bei 48h
- Kostenlose Unterkunft im Einzelzimmer mit Dusche/WC, Schreibtisch und Kabel-TV
- Arbeiten in einem eingespielten Küchenteam
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und unsere Küche aktiv mitzugestalten

Kontakte

Du kochst gerne, übernimmst Verantwortung und möchtest Teil eines Teams sein, in dem ein respektvoller Umgang miteinander wichtig ist?

Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen.

Telefonisch erreichst Du uns unter: +43 6452 4313 oder schicke uns deine Bewerbungsunterlagen und deinen Lebenslauf an waltraud@stegerbraeu.at

Hotel & Restaurant Stegerbräu

Schernbergstraße 14
5550 Radstadt | Salzburger Land