

Die TIAN Unternehmensgruppe entstand aus der ursprünglichen Vision einen Ort für hochwertiges vegetarisches Essen zu schaffen. Unter der kulinarischen Leitung von Paul Ivić avancierte dieser Ort inmitten der Wiener Innenstadt zu Österreichs erstem und einzigem vegetarischem Sternerestaurant und zählt mittlerweile weltweit zu den fünf besten seiner Branche.

Mit seinem engagierten Team stellt das TIAN tagtäglich unter Beweis, dass ein Fokus auf regionale, biologische Produkte und soziale Verantwortung kein Widerspruch zu innovativer, kosmopolitischer Kulinarik auf höchstem Niveau sind.

Mit zwei weiteren Standorten – Sternerestaurant TIAN München und TIAN Bistro Wien – setzt die TIAN Gruppe ihren Erfolgskurs fort. In allen Betrieben wird auf Basis der Philosophie und des Zero-Waste-Prinzips gearbeitet: Von der Wurzel bis zum Blatt.

Für unser **TIAN Bistro** mit Sitz am trendigen Spittelberg in Wien suchen wir zur Verstärkung unseres Küchenteams ab sofort eine(n) (m/w/d):

SOUS CHEF (M/W/D)

Vollzeit / 5-Tage-Woche

Zu Deinen Aufgaben zählen:

- Sicherstellung eines effizienten und gästeorientierten Ablaufes in der Küche
- Vertretung des Küchenchefs in seiner Abwesenheit
- Umsetzung der von unserem Chef de Cuisine entwickelten hohen Standards
- Teilnahme an Abstimmungs- und Briefing-Meetings
- Sorgsamer Umgang mit unseren Waren und Lebensmitteln (Zero Waste Prinzip)
- Einschulung neuer Mitarbeiter und regelmäßige Durchführung von Schulungen
- Einhaltung der HACCP Standards, Sicherstellung der Hygiene-Standards gem. HACCP, der internen Quality- Standards
- Kontrolle der Waren und deren Lagerhaltung
- Unterstützung bei der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Veranstaltungen
- Unterstützung des Küchenleiters bei allen administrativen Aufgaben
- kostenbewussten und respektvollen Umgang mit unserem Equipment und Inventar

Das dürfen wir von Dir erwarten:

Du verfügst über

eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin sowie mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie /Hotellerie und in einer Führungsposition

fundiertes Fachwissen auf allen Küchenposten

Erfahrung in á la carte Restaurants

Du bewahrst auch in hektischen Situationen stets ein freundliches und ruhiges Auftreten und agierst lösungsorientiert

Du bist verfügt über eine ausgeprägte Dienstleistungs- und Qualitätsorientierung

Du bildest dich gerne laufend und selbstständig weiter, um deine Fachkompetenz auf Neuestem Stand zu bringen

Du arbeitest gerne im Team und ein respektvoller und wertschätzender Umgang ist dir ein persönliches Anliegen

Deine fachliche Weiterbildung bzw. Weiterentwicklung ist dir ein persönliches Anliegen

Das darfst Du von uns erwarten:

- Tätigkeit in einem inspirierenden Unternehmen mit zukunftsweisendem Gastronomiekonzept
- Wir begleiten Dich im Rahmen eines Onboardings beim Einstieg in unser Unternehmen, in unsere Standards, Werte und Unternehmensphilosophie
- Wir unterstützen Dich in Deiner individuellen Entwicklung und Weiterentwicklung Deiner Fachkompetenz und Talente
- Wir bieten interessante Karrieremöglichkeiten im Rahmen unserer Unternehmensgruppe an
- Wir sind stolz ein außergewöhnliches, hochmotiviertes und talentiertes Team zu haben, dass unsere Leidenschaft für vegetarische, pflanzliche und gesunde Ernährung mit uns teilt und gemeinsam bemüht ist, unseren Gästen unvergessliche Momente zu bereiten

Darüber hinaus runden folgende Services unser Angebot ab:

- 5-Tage Woche
- Faire und marktübliche Entlohnung, Bereitschaft KV zu überzahlen
- Fahrtkostenzuschuss ab dem 2. Dienstjahr
- Sehr gutes und ausgewogenes Mitarbeiteressen

Werde Teil unseres inspirierenden und hochmotivierten Teams! Wir freuen uns auf Deine Bewerbung mit dem Stichwort „*TIAN Bistro / Sous Chef!*“

Für die ausgeschriebene Position bieten wir ein Monatsbrutto ab 2.300 Euro an. Die Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation besteht.

Kontaktdaten:

TIAN Betriebs GmbH

ein Unternehmen der

Planet Food Print

Mag. Alexandra LEON

Human Resource Manager

E-Mail: bewerbung@planetfoodprint.com

Unternehmen der Planet Food Print Gruppe:

TIAN

Österreichs erstes vegetarisches

Michelin Sterne Restaurant

www.tian-restaurant.com

Venuss

Bistros mit rein pflanzlicher

Küche

www.venuss.com

Strandhotel am Weissensee

*Österreichs 1. vegetarisches ****S-*

Hotel

www.strandhotel-weissensee.at

