

<https://www.nationalparklodge.at/en/job/jungkoechin/>

Jungkoch/-köchin

Description

Du liebst es frische regionale Produkte zu feinsten Alpen-Adria-Kulinarik zu verarbeiten. Du verwöhnst und überraschst unsere Gäste mit ehrlicher Küche und Liebe zum Detail.

Responsibilities

Zu deinen Aufgaben zählen die Verarbeitung, Zubereitung und das Anrichten der Speisen.

Du hast keine Scheu deinen Aufgabenbereich selbständig zu meistern und hast diesen auch vollständig unter Kontrolle. Qualitätsorientiertes Arbeiten steht für dich immerzu im Vordergrund. Ebenso bist du für die Planung und Bestellung sowie die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel verantwortlich. Auch wenn einmal der Hut brennt, behältst du einen kühlen Kopf und bleibst organisiert.

Qualifications

Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, hast bereits Küchenerfahrung und sprichst deutsch!

Job Benefits

- Wenn benötigt: Einzelzimmer mit Dusche/TV/Mini-Küche im eigenen Mitarbeiterhaus
- Kostenloses Internet
- Gemeinschaftsküche mit Wasch- und Bügelraum
- Mitarbeiterrabatte im Hotel und unseren Geschäften (Intersport, Souvenirs)
- Freie Verpflegung auch an freien Tagen
- Berücksichtigung eigener Wünsche bei Freizeitgestaltung
- Interne und externe Schulungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Freie Benützung von Hallenbad, Sauna- und Fitnessanlage
- Willkommens- und Abschiedsgeschenk
- Betreute Einarbeitungsphase

Employment Type

Full-time

Beginning of employment

ab Ende Mai 2025

Duration of employment

Sommersaison (Mai – Oktober) /
Wintersaison (Dezember – April)

Entlohnung

KV mit Überzahlung nach
Vereinbarung und Qualifikation

Valid through

08.06.2025

Job Location

Hof 6, 9844, Heiligenblut für
Sommersaison 2025, Kärnten,
Österreich

Nationalparklodge Großglockner