NATIONALPARK LODGE
GROSSGLOCKNER

https://www.nationalparklodge.at/job/jungkoechin/

Jungkoch/-köchin

Beschreibung

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

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

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.

Qualifikationen / Anforderungen

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

Leistungen der Anstellung

- 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

Arbeitspensum
Vollzeit

Start Anstellung
ab Ende Mai 2025

Dauer der Anstellung
Sommersaison (Mai – Oktober) / Wintersaison (Dezember – April)

Entlohnung
KV mit Überzahlung nach Vereinbarung und Qualifikation

Gültig bis
08.06.2025

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

Nationalparklodge Großglockner