

<https://www.nationalparklodge.at/job/koechin/>

Koch/-Köchin

Beschreibung

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.

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 und hast bereits mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie gesammelt. Ebenfalls zeigst du Interesse, dich weiterzubilden und Neues dazu zu lernen.

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 Dezember 2024

Dauer der Anstellung

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

Entlohnung

KV mit Überzahlung nach
Vereinbarung und Qualifikation

Gültig bis

20.12.2024

Arbeitsort

Hof 6, 9844, Heiligenblut für
Wintersaison ab Dezember 2024,
Kärnten, Österreich

Nationalparklodge Großglockner