

Commis de Cuisine (m/w/d)

(M|W|D)

Das TAUERN SPA Zell am See – Kaprun ist ein Resort der VAMED Vitality World, Österreichs führendem Betreiber von Thermen- und Gesundheitsresorts.

Das exklusive 4*S Resort umfasst 211 Zimmer und bietet Österreichs größten Hotel Panorama SPA und mehr als 20.000m² SPA Wasser- & Saunawelt sowie unterschiedlichen Restaurants und Bars.

Starte jetzt deine Expedition und werde Teil des Teams!

EIN TEIL DEINER BENEFITS IM TAUERN SPA-







KOSTENLOSE SPA JAHRESKARTE



INT. & EXT. **ERMÄSSIGUNGEN**

DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH

- Verantwortlich für den zugeteilten Küchenposten
- Mise en Place-Tätigkeiten
- Kochen der Menüs und Speisen nach vorgegebenen Rezepturen und Richtlinien
- Verantwortlich für die Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Einhaltung der Hygienerichtlinien nach HACCP
- Sorgfältiger Umgang mit Waren sowie Kücheninventar

DAS BRINGST DU MIT

- Erfolgreicher Abschluss der Koch-/Köchinnenlehre oder Lehrabschluss als Koch/Köchin im Rahmen einer touristischen Ausbildung
- Berufserfahrung auf einzelnen Küchenposten
- Gute Deutschkenntnisse

Die kollektivvertragliche Vereinbarung für das Hotel- und Gastgewerbe weist momentan eine Basis von € 2.026,-- vor. Das TAUERN SPA bietet eine marktkonforme und von der Qualifikation abhängige Überzahlung, je nach Vereinbarung, ab € 2.700,-- bei einer 45-Stunden-Woche, an.

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann sende uns bitte deine Bewerbung per E-Mail an jobs@tauernspakaprun.com, nutze unser Online Formular oder rufe uns an T +43 6547 2040

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

Die TAUERN SPA WORLD Betriebs GmbH &Co KG ist ein nach ISO 50001 zertifizierter Betrieb.Im Rahmen des Energiemanagements bemüht man sich um eine systematische Erhöhung der Energieeffizienz, erkennt Einsparungspotenziale und setzt die entsprechenden Maßnahmen.











Jetzt bewerben



TAUERN SPA Zell au See - Kapruu Wo Karriere und Wohlbefinden einander begegnen