



THERME  LODGE

Koch/Köchin Systemgastronomie (m/w/d)

Vollzeit

Ihr Aufgabenfeld:

- Verantwortung für den zugeteilten Küchenposten in der Thermenküche (Systemgastronomie)
- Zubereiten der Menüs und Speisen nach vorgegeben Rezepturen und Richtlinien sowie Qualitätskontrolle
- Mise en place Tätigkeiten
- Entwicklung und Umsetzung neuer Ideen
- Freude an der Verarbeitung regionaler Produkte
- Einhaltung der Hygienerichtlinien nach HACCP
- Sorgfältiger Umgang mit Waren sowie Kücheninventar
- Unterstützung bei Mitarbeiterführung sowie Lehrlingsausbildung

Profil:

- Erfolgreicher Berufsabschluss als Koch/Köchin
- Affinität für Trends der Branche
- Erfahrung im Umgang mit Gästen - Gastgeberpersönlichkeit und Kundenorientierung
- Kostenbewusstsein sowie hoher Qualitätsanspruch
- Gute Deutschkenntnisse
- Positive Ausstrahlung, Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit

Wir bieten:

- Eine abwechslungsreiche Vollzeitbeschäftigung im Bereich Küche
- Eine eigenverantwortliche Tätigkeit in einem fachkompetenten und motivierten Team
- Planbare Arbeitszeiten
- Kollegiales Arbeitsklima mit attraktiven Mitarbeiterbenefits
- Krisensicherer Arbeitsplatz in einem Umfeld, in dem andere Urlaub machen
- Rahmenbedingungen eines international erfolgreichen Konzerns

Wir bieten unterschiedliche Arbeitszeitmodelle und sind gerne bereit, Ihre individuellen Bedürfnisse zu berücksichtigen. Die Bezahlung erfolgt auf kollektivvertraglicher Basis, natürlich wird eine von Qualifikation und Erfahrung abhängige marktkonforme Überzahlung geboten. Wenn Sie die herausfordernde Möglichkeit

ergreifen möchten, unser Unternehmen aktiv mitzugestalten und sich den Aufgaben gewachsen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

JETZT BEWERBEN



St. Martins Therme & Lodge,
Im Seewinkel 1, 7132 Frauenkirchen,
Austria

karriere@stmartins.at
www.stmartins.at

Tel: +43 (0) 2172 / 20 500

Download (PDF)



Die Lodge der:

