



Entremetier (m/w/d)

Comis oder Demi Chef de Partie - Vollzeit

Ihr Aufgabenfeld:

- Verantwortung für den zugeteilten Küchenposten in Abwesenheit des Chef de Partie
- Mise en place Tätigkeiten
- Zubereiten und Anrichten der Speisen nach vorgegeben Rezepturen und Richtlinien sowie Qualitätskontrolle
- Entwicklung und Umsetzung neuer Ideen
- Freude an der Verarbeitung regionaler Produkte
- Einhaltung der Hygienerichtlinien nach HACCP
- Sorgfältiger Umgang mit Waren sowie Kücheninventar

Profil:

- Erfolgreicher Berufsabschluss als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Affinität für Trends der Branche
- Kostenbewusstsein sowie hoher Qualitätsanspruch
- Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Gute Deutschkenntnisse
- Teamfähigkeit und Flexibilität

Wir bieten:

- Eine abwechslungsreiche Vollzeitbeschäftigung (KEINE Teildienste!) 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:

