Chef Patissier Geinberg5

Das Spa Resort Geinberg ist Teil der VAMED Vitality World, dem Marktführer im Segment Thermen- und Wellnessurlaub in Österreich. Aufgrund des vielfältigen Angebots bieten wir Arbeitswelten in den unterschiedlichsten Bereichen.

Rund 300 Mitarbeiter/innen sind Teil der Geinberg Family und machen das Spa Resort Geinberg zu etwas Besonderem. Du möchtest auch Menschen begeistern und dabei ein tägliches Gefühl von Urlaub erleben? Finde jetzt deine persönliche Work-Karibik-Balance und bewirb dich für deinen sicheren WOW-Job in Oberösterreich!

m | w | d
ab sofort

AUFGABEN

- Herstellung von Desserts, Süßspeisen, Kuchen und Torten für unser Haubenrestaurant
- Produktion sämtlicher Konditorerzeugnisse nach hausinternen Qualitätsstandards
- Weiterentwicklung des kulinarischen Angebots
- Einhaltung der HACCP-Standards

ANFORDERUNGEN

- Abgeschlossene gastronomische Ausbildung
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie von Vorteil
- Hohes Qualitätsbewusstsein und Liebe zum Detail
- Kreativität und Experimentierfreude
- Engagierte und selbstständige Arbeitsweise

Hol dir deinen WOW-Job mit breitgefächertem, eigenverantwortlichem Aufgabengebiet und leistungsgerechter Entlohnung. Genieße erstklassige Benefits, starken Teamgeist und alle Vorteile eines international erfolgreichen Konzerns.

Gemäß §9 Gleichbehandlungsgesetz teilen wir mit, dass für diese Position ein kollektivvertragliches Entgelt ab € 2.500,- (40Stunden/Woche) monatlich gilt. Geboten wird eine von Qualifikation und Erfahrung abhängige marktkonforme Überzahlung.

BENEFITS IM SPA RESORT THERME GEINBERG

- Anwesenheitsverpflegung
- Therme/Sauna/Fitness gratis
- Entwicklung & Weiterbildung
- Interne & externe Vergünstigungen

Chef Patissier Geinberg5

Additional information

Location	**Geinberg**
Position type	**Full-time employee**
Start of work	**As of now**

Responsible

Simone Auer