

Pâtisserie Chef de Partie/ KOCH/KÖCHIN/ Produktion

Dafür benötigen wir Sie

Erfahrung, Verantwortung, Teamfähig. Motiviert, Leidenschaft, Kreativ,

Geplante Arbeitszeiten im Team unserer Top Köche

Montag	5.00 bis 14.00 Uhr
Dienstag	5,00 bis 14.00 Uhr
Mittwoch	5.00 bis 14.00 Uhr
Donnerstag	5.00 bis 14.00 Uhr
Freitag	5.00 bis 14.00 Uhr
Jeden 2 Samstag	7.00 bis 11.00 Uhr
Sonntag	Frei

Deine Aufgaben:

- ✓ Selbstständige Speisenzubereitung für unsere Caterings (Schulen, Pflegeheime, Essen auf Räder)
- ✓ Einhalten der HACCP-Standards

Voraussetzungen:

- ✓ Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin mit Erfahrung
- ✓ Zuverlässigkeit und Freude am Beruf
- ✓ Körperlich fit und belastbar

Wir bieten:

- ✓ Familienfreundlicher Umgang
- ✓ Minutengenau Abrechnung der Stunden
- ✓ Berufliche Weiterbildung
Lohn bzw. Gehalt/ mit Überzahlung

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Familie Niederleitner



office@schoeckllandhof.at



+43 (0) 3117 2279



Niederleitner-Schöckllandhof

