

## Souschef 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

### Vorraussetzungen:

- ✓ 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

