

Chef de Partie KOCH/KÖCHIN für A la carte

Dafür benötigen wir Sie

Motiviert, Leidenschaft, Verantwortung, Kreativ, Teamfähig.

Geplante Arbeitszeiten im Team unserer Köche

Montag und Dienstag	Frei
Jeden dritten Sonntag,	Frei
Mittwoch und Donnerstag	11.00 bis 21.00 Uhr
Freitag	9.00 bis 17.00 Uhr
Samstag	9.00 bis 17.00 Uhr
Sonntag	8.00 bis 16.00 Uhr

Deine Aufgaben:

- ✓ Selbstständige Speisenzubereitung von unseren regionalen Schmankerln
- ✓ Einhalten der HACCP-Standards

Vorraussetzungen:

- ✓ Abgeschlossene Lehre als (Jung-)Koch/Köchin
- ✓ 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

