

Wir sind immer auf der Suche nach motivierten Mitarbeitern, die unser Team bereichern. Insbesondere sind wir derzeit aber auf der Suche nach einem

Koch/Köchin

Wir wünschen uns eine/n Bewerber/in, der/die mit der eigenständigen Führung eines verantwortungsvollen Postens vertraut ist, Freude an Kreativität und der Verwendung von frischen Produkten hat sowie über ein hohes Bewusstsein für Qualität verfügt.

Das Seehaus liegt an einem der schönsten Plätze Oberösterreichs (Salzkammergut) direkt am malerisch gelegenen Almsee. In der Seeveranda und im Gastgarten mit Blick auf das Tote Gebirge verwöhnen wir unsere Gäste mit österreichischer Küche und hausgemachten, qualitativ hochwertigen Produkten aus der Region.

Ihre Aufgabe:

- Organisatorische und operative Führung der Küche
- Die qualitativ hochwertige Zubereitung und Präsentation von Speisen
- Einteilung und Führung der Mitarbeiter
- Einhaltung aller vorgegebenen Hygienevorschriften sowie betriebliche und gesetzliche Richtlinien

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und entsprechende Berufserfahrung
- Guten Geschmack und Freude am Kochen
- Kreativität, Belastbarkeit und Flexibilität
- Selbstständige, verantwortungsvolle, wirtschaftliche und qualitätsbewusste Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse

Ehrgeiz zur persönlichen Weiterentwicklung und Mitgestaltung unseres gastronomischen Angebots wäre für uns die ideale Besetzung für diese Position

Wir bieten:

- Eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in familiärer Atmosphäre
- Vollzeitbeschäftigung 40 Stunden/Woche, Arbeitszeit nach Absprache
- Überdurchschnittliche Entlohnung, ab € 2.400, - brutto je nach Qualifikation, bei freier Unterkunft und Verpflegung

Bitte bewerben Sie sich nach telefonischer Terminvereinbarung bei Herrn Wolfgang Geishüttner Tel.: 0664 738 798 36 oder senden Sie Ihre aussagekräftige Unterlagen an office@gasthof-seehaus.at Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!