

Du bist ein/e Koch/Köchin, der/die eine Leidenschaft für traditionelle Küche und gleichzeitig für innovative kulinarische Events und Themenwochen hat? Dann bist du bei uns auf der Alm genau richtig!

Wir suchen einen motivierten und leidenschaftlichen Jungkoch oder eine Jungköchin, die unser dynamisches Team verstärken und sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln möchten. Der Einstieg ist ab Dezember 2024 möglich, gerne auch früher!

Deine Aufgaben:

- Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche
- Organisation der Küchenabläufe und Mitarbeit bei der Menüplanung
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Qualifikation
- Kreativität und Leidenschaft für gutes Essen
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Ausgeprägte Teamfähigkeit und Führungskompetenz
- Hohes Verantwortungsbewusstsein und Organisationsgeschick
- Gute Deutschkenntnisse
- Einbringung eigener Ideen und Kreativität bei der Entwicklung neuer Gerichte und Konzepte

Wir bieten:

- Eine angenehme Arbeitsatmosphäre in der Teamwork, Zusammenhalt und gegenseitige Unterstützung groß geschrieben werden
- Anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben in einem dynamischen Arbeitsumfeld eines wachsenden Unternehmens
- Eine faire und angemessene Vergütung, die sich an deiner Qualifikation und Leistung orientiert, das Mindestentgelt für diese Stelle auf Basis Vollzeit beträgt €2.041,00 pro Monat mit Bereitschaft zur Überzahlung
- Die Möglichkeit, sich kreativ auszutoben und eigene Ideen in die Menügestaltung einzubringen
- Die Chance, große Events wie Hochzeiten und Geburtstagsfeiern zu planen und umzusetzen, um den Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten
- Die Möglichkeit, dich weiterzuentwickeln und perspektivisch eine Führungsposition als Küchenchef/in ab 2025 zu übernehmen

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung an office@freizeitbetriebe.com