



SOUSCHEF (m/w/d; ab 01. November) **Vollzeit**

Die Brunnalm am Fuße der Hohen Veitsch.

Eingebettet in ein wunderschönes Bergpanorama an der sonnigsten Ecke des Mürztals, bietet das Ski- und Wanderparadies Brunnalm – Hohe Veitsch ein Ausflugsziel für die ganze Familie. Ab Saisonbeginn 2022.23 präsentieren sich unsere neue Talgastronomie mit großzügiger Panoramaterasse, Kassenbereich, Bergrettungszentrale, Sanitätsraum, Skischule und Skiverleih, Verwaltungsräume – alles barrierefrei und mit Aufzug verbunden. Im Frühjahr/Sommer 2023 kommen viele originelle Attraktionen dazu und sorgen für Begeisterung: Kugelbahn, Wasserpark, Kletterturm, Naturspielplatz, Lehrpfade – all das bietet das neue Kinderland auf der Brunnalm – Hohe Veitsch.

Daher suchen wir großartige Leute, die uns helfen in unserem neu errichteten Besucherzentrum eine fantastische Atmosphäre zu zaubern. Dafür umsorgen wir unsere Mitarbeiter, ermuntern jeden einzelnen sich weiterzuentwickeln, zu lernen und neue Herausforderungen anzunehmen.

Sie sollten sich bei uns wohlfühlen und dies den Gästen nahebringen.

Ihre Aufgaben:

- Koordination sämtlicher organisatorischer Abläufe in der Küche in Absprache mit dem Küchenchef
- Mitverantwortung für einen reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf im gesamten Küchenbereich
- Zusammenstellung des Speisenangebotes
- Überwachung der einwandfreien Zubereitung, Fertigung und Qualität aller Speisen
- Aktive Mitarbeit in der Küche
- Verantwortlichkeit für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bezüglich Hygiene und Sauberkeit
- Enge Zusammenarbeit im Team

Wir suchen: Menschen die andere Menschen begeistern können, gutes Arbeitsklima pflegen, Teamgeist & Spaß im Umgang mit Menschen haben. Zu den Spitzenzeiten bewahrst Du einen kühlen Kopf, kannst dein Team motivieren und verlierst nicht den Überblick.

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Mehrere Jahre Berufserfahrung

Wir bieten:

- Ein angenehmes Betriebsklima
- Anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben in einem dynamischen Arbeitsumfeld eines wachsenden Unternehmens
- Ganzjahresanstellung
- Der Mindestbruttolohn für diese Position (Vollzeit) liegt monatlich bei € 2.300,00
- Die Bereitschaft zur Überzahlung besteht und richtet sich nach Ihren Berufserfahrungen und Qualifikationen.

Ihre Vorteile:

Eine langfristige Perspektive in einem erfolgreichen, expandierenden Unternehmen
Eigenverantwortung Selbstbewusstes und anpassungsfähiges Auftreten, faire
erfolgsorientierte Vergütung je nach Erfahrung und Leistung
Interesse erweckt???

Dann überraschen Sie uns per e-mail mit Ihrem Lebenslauf, Referenzen, Zeugnisse,
Kontaktdaten, Foto. Es würde uns freuen, Sie bei uns auf der Brunnalm – Hohe Veitsch
willkommen heißen zu dürfen!

Kontakt:

Bianca De Silva
Geschäftsführung

Freizeitbetriebe Veitsch GmbH
Brunnalm 1
8664 St. Barbara / Veitsch
Tel: +43 3856 2067
Mobil: +43 676 7111 418
E-mail: gf@freizeitbetriebe.com
www.brunnalm-hoheveitsch.at