

KOCH // KÖCHIN (M/W/D)

Vollzeit Sommer- und Wintersaison // 5-Tage-Woche (40 Stunden)

ARBEITSPLATZ MIT AUSSICHT

Zur Verstärkung unseres Teams im Panoramarestaurant am Genussberg Venet auf 2.212 m suchen wir eine*n Koch // eine Köchin.

DEINE AUFGABEN SIND

- Vor- und Zubereitung der Speisen // untertags á la carte und abends 4-Gänge-Menü für Hotelgäste
- Erstellung von Menüs und Speisekarten
- Einkauf und Lagerverwaltung
- sachgerechte Lagerung und Kontrolle der Lebensmittel
- Sicherstellung der Einhaltung der Sicherheits- und Qualitätsstandards
- Allgemeine Unterstützung des Küchenteams

WIR BIETEN

- Langfristige Anstellung in einem Leitbetrieb
- ab EUR 1.948 brutto pro Monat // mit Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation
- Tolle Benefits für Mitarbeiter*innen wie kostenlose Saisonkarte, vergünstigte Preise für family & friends
- Arbeitsplatz in einer Region mit hohem Freizeitwert und guter Lebensqualität auf 2.212 m
- Unterkunft am Berg bei Bedarf

ANFORDERUNGEN

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch // Köchin
- Erfahrung im Bereich á la carte
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Verständnis für Sauberkeit und Hygiene
- Hohe Stressresistenz und Flexibilität
- Bewusstsein für Qualität und Lebensmitteleinsatz
- Gepflegtes und sicheres Auftreten

INTERESSE GEWECKT?

Dann schicke uns Deine aussagekräftige Bewerbung (Motivationsschreiben, Lebenslauf mit Foto, Dienstzeugnisse) per E-Mail an gastro@venet.at.

AB DIESEM SOMMER VERWÖHNST DU UNSERE GÄSTE!



KONTAKT

Venet Bergbahnen AG | Elias Franco Venet Panoramarestaurant
Hauptstraße 38 | 6511 Zams
T +43 5442 62663 | info@venet.at
www.venet.at