

Arbeiten in einem traditionsbewussten
Wirtshaus mit individueller
Küche und gehobenem Service.

leopold
UNSER WIRTSHAUS

KÖCHIN / KOCH (M/W/D)

WAS SIND IHRE AUFGABEN?

- Zubereitung und Präsentieren von kreativen Gerichten
- Ordnungsgemäße Lagerung von Speisen und Zutaten
- Operative Verantwortung über die jeweilige Station – Mise-en-place
- Einhaltung der Hygienerichtlinien (HACCP)

WAS ERWARTEN WIR?

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/in, erste Berufserfahrung von Vorteil
- Beherrschung der klassischen Küche
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie von Vorteil
- Selbstständiges Arbeiten
- HACCP-Kenntnisse
- Höchstes Qualitätsbewusstsein
- Genaue und selbstständige Arbeitsweise sowie Teamfähigkeit
- Liebe zum Detail und Kreativität bei der Speisengestaltung

WAS BIETEN WIR?

Leistungsgerechte, übertarifliche und pünktliche Entlohnung;
ab € 2.200,- (Vollzeit, je nach Qualifikation) im Monat, Bereitschaft zur Überzahlung.



Unterkunft vorhanden;
kostenlose **Voll-**
verpflegung während
der Arbeitszeit



4-Tage-Woche
nach Vereinbarung
(inkl. Wochenend-
dienst)



Arbeitszeitkonto mit
Freizeitausgleich und
Überstunden-
abgeltung



ganzjährige
Vollzeitanstellung
oder **Saisonstelle**



langfristige Position
in einem kleinen,
jungen Gastronomie-
team



unbefristetes
Beschäftigungs-
verhältnis möglich

INTERESSE? WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG!

Ihre Ansprechpartnerin: Nora Stöckl
E nora.stoeckl@cag-holding.at