Atoll
Achensee

Küchen-Chef

Werde das Herz unserer Küche!

Als Küchenchef prägst du unser gastronomisches Angebot mit Kreativität und Leidenschaft. Du bist verantwortlich für die Vorbereitung, Zubereitung und ansprechende Präsentation unserer Speisen – und packst im Küchenteam tatkräftig mit an. Du stellst sicher, dass die HACCP-Richtlinien eingehalten werden, sorgst für einen reibungslosen Ablauf in Küche und Spülbereich, erstellst Dienstpläne und übernimmst die Bestellungen.

Dich erwartet ein abwechslungsreicher, kreativer Job mit viel Raum für deine kulinarischen Ideen!

BENEFITS

- Planbare Arbeitszeiten: 5-Tage-Woche mit geregelten Dienstzeiten – keine Teildienste, ganzjährig gesichert
- Attraktive Vergütung: 13. und 14. Monatsgehalt
- Genuss inklusive: Kostenlose Verpflegung mit Frühstück, Mittag- und Abendessen
- Kostenloser Eintritt in den Bade- und Saunabereich, vergünstigte Fitnessmitgliedschaft
- Individuell abgestimmte Aus- und Weiterbildungen für deine persönliche Entwicklung
- Verantwortung & Aufstieg: Möglichkeit zur Weiterentwicklung und Leitung deines eigenen Bereichs
- Wohnen: Unterbringung in einer Unterkunft möglich
- Faire Bezahlung: Über kollektiv und leistungsorientiert nach KV Hotel- und Gastgewerbe

ANFORDERUNGEN

- Fachliche Qualifikation: Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder entsprechende Berufserfahrung
- Leidenschaft für die Gastronomie: Idealerweise bereits Erfahrung als Küchen-(Sous)Chef
- Lernbereitschaft: Offenheit für neue Techniken und kreative Impulse
- Professionelles Auftreten: Gepflegtes Erscheinungsbild und hohe Hygienestandards

In wenigen Schritten bewerben unter
www.atoll-achensee.com/jobs

+43 (0) 5243 20320
info@atoll-achensee.com