

Komm' auf die Insel!



KÜCHEN-CHEF (M/W/D)

JAHRESSTELLE IN VOLLZEIT; DURCHGEHENDE DIENSTE

DU BIST

- ein herzlicher Teamplayer
- ein loyaler Mitarbeiter und Kollege
- ein Organisationstalent und besitzt ein zielorientiertes Arbeiten
- motiviert ein junges und dynamisches Team zu führen und unsere Gastronomie qualitativ weiterzuentwickeln.

DEINE AUFGABEN

- Führung des Küchenteams und Verantwortung für die erstklassige Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation der Speisen
- aktive Mitarbeit in der Küche
- laufende Weiterentwicklung des Angebotskonzepts Ökonomischer, nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln und betrieblichen Arbeitsmaterialien
- Abwicklung von administrativen und betriebswirtschaftlichen Tätigkeiten
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs unter Einhaltung des hohen Qualitätsanspruchs und der HACCP Richtlinien.

DU HAST

- eine fachlich fundierte Ausbildung in der Gastronomie und bereits Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- gute Kommunikationsfähigkeiten
- Freude am Umgang mit Menschen
- hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Liebe zu regionalen Lebensmitteln

DEINE VORTEILE

- ein angenehmes und gestaltbares Arbeitsumfeld
- 13. + 14. Monatsgehalt (Urlaubs- und Weihnachtsgeld)
- 5-Tage-Woche und geregelte Dienstzeiten
- freie Verpflegung in unserem Mitarbeitertrakt (Mittag- und Abendessen)
- nach Bedarf Unterbringung in einer Unterkunft
- kostenloser Eintritt in den Bade- und Saunabereich
- vergünstigte Fitnessmitgliedschaft
- individuell abgestimmte Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- attraktive Mitarbeiterbenefits
- Die Vergütung erfolgt nach KV Hotel- und Gastgewerbe.
Wir bezahlen Über-Kollektiv und leistungsorientiert



INTERESSE GEWECKT?

Sende deine Bewerbungsunterlagen inkl. Lebenslauf und Lichtbild an bewerbung@atoll-achensee.com oder per Post an Freizeitzentrum Achensee GmbH, Atoll Achensee, z.H. Mag (FH) Melanie Hechenberger, Achenseestraße 63, 6212 Maurach.