



Koch

Werde Teil unseres kreativen Küchenteams!

Du bereitest köstliche Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts nach höchsten Qualitäts- und Hygienestandards zu und übernimmst wichtige Mise-en-Place-Arbeiten. Du sorgst für einen reibungslosen Ablauf in der Küche und im Spülbereich und trägst mit einer ansprechenden Präsentation der Speisen zu einem unvergesslichen Genuss bei. Zudem kümmerst du dich um die jahreszeitliche Dekoration und eine ansprechende Warenpräsentation im gesamten F&B-Bereich.

Ein spannendes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet erwartet dich!

BENEFITS

- Planbare Arbeitszeiten: 5-Tage-Woche mit geregelten Dienstzeiten – keine Teildienste, ganzjährig gesichert
- Attraktive Vergütung: 13. und 14. Monatsgehalt (Urlaubs- & Weihnachtsgeld)
- Genuss inklusive: Kostenlose Verpflegung mit Frühstück, Mittag- und Abendessen
- Entspannung & Fitness: Kostenloser Eintritt in den Bade- und Saunabereich sowie vergünstigte Fitnessmitgliedschaft
- Karriere & Weiterbildung: Individuell abgestimmte Aus- und Weiterbildungen für deine persönliche Entwicklung
- Verantwortung & Aufstieg: Möglichkeit zur Weiterentwicklung und Leitung deines eigenen Bereichs
- Faire Bezahlung: Überkollektiv und leistungsorientiert nach KV Hotel- und Gastgewerbe

ANFORDERUNGEN

- Fachliche Qualifikation: Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder entsprechende Berufserfahrung
- Leidenschaft für die Gastronomie: Idealerweise erste Erfahrung in der Küche
- 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

Mag. (FH) Melanie Hechenberger
+43 (0) 5243 20320
bewerbung@atoll-achensee.com