



Pizzakoch

O sole mio! Werde Teil unseres Teams und verzaubere unsere Gäste mit authentischer italienischer Küche, die höchsten Qualitäts- und Hygienestandards entspricht!

Du übernimmst nicht nur die Zubereitung und Mise-en-Place-Arbeiten, sondern sorgst auch für einen reibungslosen Ablauf in der Küche und im Spülbereich. Die ansprechende Präsentation der Speisen und eine stilvolle, saisonale Dekoration im gesamten F&B-Bereich gehören ebenfalls zu deinen Aufgaben.

Ein abwechslungsreiches und kreatives Umfeld wartet auf 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