

Ein junges Team. Ein modernes Restaurant. Und der wohl schönste Arbeitsort direkt am Ossiacher See. Das und mehr erwartet dich an deinem neuen Arbeitsplatz im Stiftsrestaurant.Café allegro. Für unsere kulinarischen Kompositionen sind wir laufend auf der Suche nach motivierten und qualifizierten Mitarbeitern. **Aktuell suchen wir für den Neustart im Frühjahr 2022 einen Koch/eine Köchin.**

KÜCHENHELD:INNEN (m/w/d)

im Stiftsrestaurant.Café allegro mit 120 Sitzplätzen sowie 100 Terrassenplätzen im Sommer.

Arbeitsort: Ossiach, Kärnten, Österreich

Arbeitsbeginn: Ganzjahresstelle ab sofort oder Saisonstelle

Vorspeise – Ouvertüre

... was wir Dir zu bieten haben:

- Ein lässiges Umfeld mit Profi- und Hobbymusiker aus aller Welt.
- Eine coole Location, direkt am schönen Ossiacher See.
- Ein abwechslungsreicher Alltag, in dem du dich täglich einbringen darfst und gefordert sein wirst, dir regelmäßig etwas Neues auszudenken.
- Kostenlose Nutzung der Übungsräume unserer Musikakademie.
- Eine faire Bezahlung und zusätzliche Boni wie z. B. Tankgutscheine, Saisonkarte fürs Strandbad nebenan, Kärnten Card u. v. m.
- 4- oder 5-Tage-Woche, damit du auch Zeit für dich und deine Hobbys hast.
- Kostenlose Unterkunft und Verpflegung auch an deinen freien Tagen.
- Ein tolles Team, das sich gegenseitig unterstützt und wertschätzt.
- Vielfältige Fortbildungsmöglichkeiten und Unterstützung bei deiner beruflichen Weiterentwicklung.

Hauptspeise – Sinfonie

... was auf Dich zukommt:

- Vor- und Zubereitung von Speisen im à la carte und Buffetbereich
- Kontrolle und qualitätsvolle Verarbeitung der anvertrauten Lebensmittel
- Fachgerechte Lagerung der Waren
- Einhaltung der HACCP Richtlinien und Lebensmittelgesetz
- Effizienz bei Waren- und Materialeinsatz
- Kreative Mitarbeit bei der Angebotsgestaltung und Menüdefinition
- Freudvolles Zusammenarbeiten mit dem Service

Dessert – Finale

... und was Du mitbringst:

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin oder mehrjährige Berufserfahrung in diesem Bereich?
- Du bist motiviert, dich kreativ einzubringen und unser Gastrokonzept mitzugestalten?
- Du bist ein Organisations- und Improvisationstalent und arbeitest gerne im Team?
- Du verfügst über gute Deutschkenntnisse?
- Du bist offen, herzlich und hast Freude an der Musik?

Und jetzt

... bist Du dran!

Willst Du Teil eines kulturtouristischen Gesamtkonzepts werden? Dann bewirb Dich jetzt mit Lebenslauf per E-Mail an kontakt@stiftsrestaurant-allegro.at – für erste Fragen steht Dir unsere Geschäftsführerin Marion Rothschof-Herzog gerne unter +43 4243 45 594 zur Verfügung. Weitere Eindrücke auf www.stiftsrestaurant-allegro.at und www.die-cma.at

