

Ein junges Team. Ein frisch renoviertes 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 einen Koch oder eine Köchin.**

KOCH(*)

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

Arbeitsort: Ossiach, Kärnten, Österreich

Arbeitsbeginn: Ganzjahresstelle ab 1. Oktober 2021

Vorspeise – Ouvertüre

... was wir Dir zu bieten haben:

- Kostenlose Mitarbeiterverpflegung; kostenlose Mitarbeiterunterkunft bei Bedarf
- Mind. 2-wöchiger Betriebsurlaub zu Weihnachten und Silvester
- Berufliche und private Sicherheit durch einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Entlohnung ab € 2.010,08 brutto, gerne Überzahlung bei entsprechender Qualifikation
- Geregelt, planbare Arbeitszeiten; 45 Stunden, 5-Tage-Woche
- Moderne, neue Küchengeräte
- Einzigartige Location im historischen Stift Ossiach direkt am See
- Herzliches Miteinander in einer ganzheitlichen Komposition aus Restaurant, Hotel und Musikakademie
- Du hast den Wunsch nach Weiterbildung? – wir unterstützen dich gerne dabei!
- Du willst nur Teilzeit oder geringfügig arbeiten? – kein Problem!

Hauptspeise – Sinfonie

... was auf Dich zukommt:

- *Gästeumsorger und Wunscherfüller*
- 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:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (*) in der Gastronomie/Hotellerie
- Organisations- und Improvisationstalent
- Strukturiert und zuverlässig
- Offen, herzlich und ein freundliches Gemüt
- Ausgezeichnete Kenntnisse der deutschen Sprache

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 auf unseren Social Media Kanälen.



(*) Alle männlichen Bezeichnungen im Text stehen ausnahmslos für jedes Geschlecht. Denn wir leben Vielfalt und das schmeckt auch allen.