



Für unsere kulinarischen Kompositionen sind wir laufend auf der Suche nach motivierten und qualifizierten Mitarbeitern. Für den Neustart des Restaurants im Frühjahr 2021 suchen wir aktuell einen

Patissier (*)

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

Arbeitsort: Ossiach, Kärnten, Österreich

Arbeitsbeginn: Saisonstelle 1. Mai bis 30. September 2021

Vorspeise – Ouvertüre

...und was Du mitbringst:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Patissier/Konditor
- Organisations- und Improvisationstalent
- Strukturiert und zuverlässig
- Offen, herzlich und ein sonniges Gemüt
- Ausgezeichnete Kenntnisse der deutschen Sprache

Hauptspeise – Sinfonie

...und was auf Dich zukommt:

- Gästeumsorger und Wunscherfüller
- Vor- und Zubereitung von Desserts, Kuchen, Torten und Gebäck im à la carte und Buffetbereich in Absprache mit unserem Küchenchef
- Mitarbeit am Vorspeisen- und Salatplatz
- 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 wir Dir zu bieten haben:





- Berufliche und private Sicherheit durch einen unbefristeten Arbeitsvertrag oder Saisonstelle mit Zeitvertrag
- Faire und angemessene Vergütung, kostenlose Mitarbeiterverpflegung
- 45 Stunden, 5-Tage-Woche
- Entlohnung ab € 1.970 Brutto, verhandelbar je nach Qualifikation
- Geregelt, planbare Arbeitszeiten
- Du willst nur Teilzeit/Geringfügig arbeiten – kein Problem
- Herzliches Miteinander in einer ganzheitlichen Komposition aus Hotel, Restaurant und Musikakademie
- Außergewöhnlicher Arbeitsplatz im historischen Stift Ossiach direkt am Ossiacher See

Und jetzt

... **bist Du dran!**

Willst Du Teil eines kulturtouristischen Gesamtkonzepts werden? Dann bewirb Dich jetzt!

Bewerbungen ausschließlich per E-Mail an GF Marion Rothschof-Herzog, 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

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

