

STELLENBESCHREIBUNG

Es handelt sich um eine Dauerstelle in Vollzeitbeschäftigung ab sofort.

Arbeitszeiten:

- Mo-Fr: 07:30 - 16:00 Uhr
- Wochenende frei
- kein Teildienst

IHRE AUFGABEN

- Zubereitung von Speisen
- Verantwortung der Lebensmittel- und Speisenqualität
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsrichtlinien

UNSERE ANFORDERUNGEN

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- mehrjährige Berufserfahrung erforderlich
- hohes Qualitätsbewusstsein
- Kenntnisse in HACCP
- Deutschkenntnisse zur Verständigung im Team und am Gast

WIR BIETEN

- Vollzeitbeschäftigung
- Familienfreundliches Unternehmen
- Wochenende und Feiertage frei
- leistungsgerechte Entlohnung, je nach Qualifikation und Berufserfahrung

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Für die ausgeschriebene Position gilt der Kollektivlohn für "Arbeiter im Hotel- und Gastgewerbe"

Bereitschaft zur Überzahlung.

Arbeitsbeginn

ab sofort

Arbeitsort

5541 Altenmarkt im Pongau

Ausbildung

Erwartet werden flexible BewerberInnen, idealerweise mit Berufserfahrung in diesem Bereich.

KONTAKT

Bitte bewerben Sie sich schriftlich mit den üblichen Unterlagen und unter Angabe des Arbeitsortes *Schitter, Altenmarkt* bei Herrn Franz Schitter, schitter@schitter-fleisch.at

 06458/20117

 schitter@schitter-fleisch.at