



mein *Neubergerhof*

Souschef:in

(M/W/D)



mj@neubergerhof.at

+43 6453 8381 800

Ich freue mich auf
deine Nachricht!



SO GESTALTEST DU DEINEN ARBEITSALLTAG BEI UNS

- Unterstützung des Küchenchefs bei der Leitung der Küche und Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs
- Eigenverantwortliche Führung des Küchenteams in Abwesenheit des Küchenchefs
- Entwicklung und Umsetzung kreativer Speisekonzepte mit Fokus auf Familien und Kinder
- Verantwortung für die Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards gemäß HACCP-Richtlinien
- Kontrolle und Optimierung der Warenwirtschaft sowie Kalkulation der Speisen
- Schulung und Motivation der Mitarbeiter in der Küche
- Sicherstellung einer effizienten Organisation der Arbeitsabläufe
- Kostenbewusste Arbeitsweise

DAMIT PASST DU PERFEKT ZU UNS:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin sowie mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie
- Kreativität und Leidenschaft für eine abwechslungsreiche Küche mit Fokus auf Familien
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Organisationsgeschick
- Verantwortungsbewusstsein und unternehmerisches Denken
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln
- Bereitschaft zur Arbeit im Teildienst, an Wochenenden und an Feiertagen
- Kenntnisse der gängigen Hygienevorschriften (HACCP)
- Gute Deutschkenntnisse

DARAUF KANNST DU DICH FREUEN:

- **Eigenes Einzelzimmer** (mit großzügigem Bett, eigenes Bad mit Dusche/WC, Fernseher, WLAN) im neuen Mitarbeitertrakt im Hotel. Hier genießt du deine Privatsphäre. Für Paare, die im Neubergerhof arbeiten, stehen Doppelzimmer bereit.
- Ein **familiäres und wertschätzendes Arbeitsumfeld** mit flachen Hierarchien
- **Moderner Aufenthaltsraum und eine Gemeinschaftsküche**, damit das Team auch außerhalb der Arbeitszeiten einen angenehmen Rückzugsort hat und gemeinsam kochen und Teamzeit verbringen kann. Der Mitarbeiterbereich ist vollständig vom Gästebereich getrennt, um ungestörte Ruhezeiten zu gewährleisten.
- **Freie Kost und Verpflegung:** Vollpension für unsere Mitarbeiter
- **Attraktive Vergütung und zusätzliche Benefits** (Vergünstigungen für Aufenthalte im Hotel - z.B. für deine Familie, 20% auf Food und Beverage im Haus, 20% auf Beautyanwendungen, 10% Rabatt im Sportgeschäft, Filzmoos Sommercard)
- **Geregelte Arbeitszeiten** mit Rücksicht auf individuelle Bedürfnisse
- **Elektronische Zeiterfassung** - keine versteckten Überstundenpauschalen
- **Zahlreiche Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung:** Fitnessraum, Schwimmbad, Sauna etc. stehen auch unseren Mitarbeitern kostenlos zur Verfügung
- Wir bieten **Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten.**