

## 1 JUNG-KOCH/KÖCHIN

Als Familienbetrieb verbinden wir gelebte steirische Gastlichkeit mit modernem Zeitgeist. Mit unseren Werten „herzlich, ehrlich, echt“ steht die Begeisterung der Gäste und unseres Teams im Mittelpunkt. Der Schwerpunkt im Garten-Hotel, ausgezeichnet mit dem Europäischen Umweltzeichen, mit 117 Betten liegt im Tagungs- Veranstaltungsbereich mit internationalem Publikum. Im sehr gut besuchten à la carte Restaurant mit 150 Sitzplätzen und 50 Terrassenplätzen setzen wir auf regional kreative Küche – ausgezeichnet mit 2 Falstaff Gabeln - und auf kompetenten persönlichen Service. Der Wellnessbereich auf über 1000 m<sup>2</sup>, der „Kraftgarten“ und zahlreiche Ausflugsziele in der Umgebung sind an Wochenenden und in der Ferienzeit beliebter Anziehungspunkt für Urlaubsgäste. Eine bewundernswerte Identifikation mit harmonischer Arbeitsatmosphäre und familiäres Teamwork entsteht durch langjährige engagierte MitarbeiterInnen aus der Region in Ganzjahresstelle.

Zur Verstärkung unseres herzlichen, motivierten und professionellen Teams suchen wir

### 1 leidenschaftliche/n Jung-Koch/Köchin

in Vollzeitbeschäftigung für eine Jahresstelle. Für die anspruchsvollen und vielfältigen Aufgaben in einem modernen Gastronomiebetrieb suchen wir eine/n nette/n Kollegen/in mit abgeschlossener Gastronomieausbildung und Begeisterung für den Beruf.

#### Ihr Aufgabengebiet umfasst

- Selbständiges Arbeiten an div. Posten, Gardemanger, Entremetier, Saucier und Pâtissier
- Vorbereitungsarbeiten und Vorausschauende Planungen
- Vorbereitung der Bestellungen für eigenen Posten
- Durchführung von Qualitätskontrollen
- Betreuung von Lehrlingen und Praktikanten
- Mithilfe bei der Speisekarten-, Menü- und Buffetplanung
- Kommunikation mit allen relevanten Abteilungen (Restaurant, Reservierung, Weinbar)
- Gewährleistung von Sauberkeit und Durchführung der Hygienestandards in allen Küchen- und Lagerbereichen

#### Wir erwarten

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und Berufspraxis
- Freundliches und aufgeschlossenes Auftreten mit positiver Arbeits- und Lebenseinstellung
- Aktivität und Kreativität im operativen Geschäft
- Unternehmerisches Denken und Handeln

# Wir suchen

---

HERZLICH  
EHRLICH  
ECHT

## Unser Angebot

- Abwechslungsreichen modernen Arbeitsplatz zwischen à la carte- und Veranstaltungsküche
- Motiviertes eingespieltes Team und familiäre Atmosphäre im gesamten Betrieb
- Möglichkeit im Hotel für Frühstück, Mittag- und Abendessen
- Zeitgemäße Entlohnung ab EUR 1.840,- bei 45 Wochenstunden/5-Tage Woche, Mehrzahlung je nach Praxis möglich.

Sie brennen für die Gastronomie und fühlen sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihr Bewerbungsschreiben mit Lebenslauf inkl. Foto und Arbeitszeugnissen an **Peter Ochensberger** - [peter@ochensberger.at](mailto:peter@ochensberger.at) oder an

Garten-Hotel Ochensberger GmbH  
Untere Hauptstraße 181  
8181 St. Ruprecht/Raab.