

1 KOCH / KÖCHIN

Das Garten-Hotel Ochensberger ist ein umweltzertifiziertes Haus mit 117 Gästebetten und 50 MitarbeiterInnen, welches Geschichte, Eleganz, Natur und Weltoffenheit im Heute kombiniert. Umrahmt von der wohltuenden Wirkung eines persönlichen Familienbetriebes und der motivierten Crew, in der MitarbeiterInnen viel Zeit für die Gästewünsche haben, präsentieren wir uns in einem stilvollen gepflegten Ambiente im Einklang mit der Natur, mit nachhaltiger Ausrichtung.

Das à-la-carte- Restaurant im modernen Landhausstil mit 150 Sitzplätzen ist ausgezeichnet mit 2 Falstaff Gabeln. Genussvolle Kulinarik zum Thema „Regionalität gepaart mit mediterranen Zutaten“ erleben die Gäste in den schmucken Restaurant Räumlichkeiten.

Unter dem Motto „regional verwurzelt, global inspiriert“, werden in der RestoBar „Die Gärtnerei“ kreative, vegetarische und pflanzenbasierte Gerichte serviert.

Somit verspricht die Küche des Garten-Hotel abwechslungsreiche und genussvolle Gerichte mit regionalem und internationalem Flair.

Herzlich – ehrlich – echt ist unser Team und genauso sollten auch Sie sein!

Unser Deal

- Jahresstelle in Vollzeitbeschäftigung mit **4-Tage Woche**
- Sonntags arbeitsfrei Nov bis Apr (Restaurant von November bis April geschlossen)
- Attraktive Benefits und Hotelermäßigungen, teils freie Dienstkleidung und Verpflegung
- Mitarbeit in einem schönen Umfeld eines **** Hotels mit hochmotiviertem Team
- kompetente Einschulung und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Gehalt EUR 2.430.- Brutto / Monat bei Vollzeit

Ihre Mission

- 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
- Gewährleistung von Sauberkeit und Durchführung der Hygienestandards in allen Küchen- und Lagerbereichen

Ihre Skills

- 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

Sie brennen für die Gastronomie und fühlen sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihr Bewerbungsschreiben mit Lebenslauf inkl. Foto und Arbeitszeugnissen an

Sabine Ullrich - sabine.ullrich@ochensberger.at