

Wir suchen für die kommende Sommersaison

Koch

m/w – Vollzeit/ 6 Tage Woche

Dein Aufgabenbereich bei uns auf der Schlickeralm:

- Zubereitung der Tagesspeisen
- Mise-en-place für den kommenden Tag
- Sachgemäße Lagerung von Zutaten und Speisen
- Aufräumen der Küche am Ende vom Arbeitstag
- Sorgsamer und sparsamer Umgang mit Sachgütern
- Aktive Mitarbeit an der Sicherstellung eines hohen Qualitätsniveaus puncto Essensversorgung
- Vorbereitung für die nächste Schicht (früh, spät)

Das zeichnet dich aus

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Teamfähig, kontaktfreudig, flexibel mit Freude am Beruf
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Vertrauenswürdigkeit und Zuverlässigkeit
- Lernwillig für neue Aufgaben

Wir bieten Bezahlung über Kollektiv.

Wenn du Lust hast inmitten der Berge in einem kleinen familiären Team zu arbeiten, dann schick uns doch einfach deine Bewerbung.

Wir würden uns sehr freuen ein neues Mitglied in unserer Almfamilie begrüßen zu können.

Liebe Grüße Ronja und Dominique von der Schlickeralm