



# INTERALPEN-HOTEL TYROL



Wir suchen Sie (m/w/d) als

## Commis de Cuisine

Ihre Lehre ist abgeschlossen und jetzt steht der nächste Schritt an: Erfahrungen sammeln! Durch die Größe der InterAlpen-Küche und unsere verschiedenen Outlets lernen Sie viel Neues kennen und dürfen sich auf die Arbeit mit frischen und hochwertigen Lebensmitteln freuen.

 Seefeld  1.900 netto monatlich   5-Tage-Woche

### Ihre Aufgaben

- \* Vor- und Zubereitung von kalten und warmen Speisen nach Rezeptur
- \* Zuarbeiten für den Postenchef
- \* Dekoratives Anrichten der Speisen
- \* Pflege von Arbeitsmitteln, Geräten und Maschinen
- \* Umsetzung gesetzlicher und betrieblicher Sicherheits- und Hygienevorschriften

### Ihr Profil

Das Team von Küchenchef Mario Döring besticht durch kreative, teamfähige MitarbeiterInnen, die große Freude an ihrem Beruf haben und die einzigartige Kulinarik unseres Hauses täglich neu für unsere Gäste erlebbar machen.

### Ihre Vorteile

- \* Faire Entlohnung
- \* Der einzigartige InterAlpen-Teamgeist und ein herzliches Arbeitsklima
- \* Welcome-& Onboarding-Workshop für neue MitarbeiterInnen
- \* Mitarbeiter-Jahresgespräche
- \* Sicherer Arbeitsplatz in der Spitzen-Hotellerie unter dem Dach der Firmengruppe Liebherr
- \* Kostenfrei: Verpflegung im Mitarbeiter-Restaurant (rund um die Uhr, auch an den freien Tagen), Tiefgaragenparkplatz, Waschmaschinen & Trockner, Kochjacken inkl. Reinigung

Für diese Stelle gilt der Kollektivvertrag für Arbeiter in der Tiroler Hotellerie und Gastronomie.

Wollen Sie zu unserem TOP-Team gehören?

**Unsere Personalverantwortliche Frau Edith Ihnenberger freut sich auf Ihre Bewerbung über unsere Karriereseite!**  
InterAlpen-Hotel Tyrol GmbH, Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstraße 1, A-6410 Telfs-Buchen / Seefeld, Tel. +43 (0) 50809-0