https://www.post-lermoos.at/job/commis-de-cuisine-im-3-hauben-restaurant-m-w/

Commis de Cuisine im 3-Hauben Restaurant (m/w)

Beschreibung
Commis de Cuisine im 3-Hauben Restaurant (m/w)

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Verarbeiten der frischen und regionalen Lebensmittel
- Kreative Eingebung in das täglich wechselnde Haubenmenü
- Zuarbeiten des Chef de Parties auf deinem Posten
- Pflege des Kühlhauses und der Ware
- Umsetzung der HACCP Standards

Qualifikationen / Anforderungen
IDEALERWEISE …

- bist du ein Teamplayer,
- hast Lust etwas zu lernen,
- lebst gern in den Bergen & liebst die Tiroler Gastfreundschaft,
- hast eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie/Gastronomie,
- hast vielleicht sogar bereits Berufserfahrung in einer ähnlichen Position,
- deine Kollegen können sich auf dich verlassen
- hast gute Deutsch- & evtl. auch Englischkenntnisse,
- möchtest deine Kreativität einbringen,
- bist ein herzlicher und freundlicher Mensch

Leistungen der Anstellung

- unbefristete Jahresstelle in 5 oder 5,5 Tage Woche
- Urlaubs- & Weihnachtsgeld (13. und 14. Gehalt)
- flache Hierarchien in einem jungen Team
- sehr gute Kommunikation zwischen Küche & Service
- kostenlose Unterkunft
- kostenlose Verpflegung 3x täglich, auch an freien Tagen
- kostenloses W-LAN/Internet
- Benützung Wellnessanlage 3x wöchentlich – kostenlos
- Benützung Fitnessraum täglich – kostenlos
- Behandlungen (Kosmetik/SPA) – ermäßigt
- Parkmöglichkeit – kostenlos
- Fortbildung/Kurse – kostenlos
- betriebliche Pensionsvorsorge
- Waschmaschine/Trockner – kostenpflichtig
- Hotelaufenthalte/Eintritte – ermäßig
- gemeinsame Freizeitaktivitäten und jährliche Staff Party
- kostenlose Tickets für Tiroler Zugspitzbahn und Skigebiet Ehrwalder Almbahn

Arbeitgeber
ALPINE LUXURY HOTEL POST, GOURMET & SPA

Arbeitsort
Kirchplatz 6, 6631, Lermoos, Tirol, AT

Arbeitspensum
Vollzeit

Start Anstellung
Ab sofort bzw. nach Vereinbarung

Dauer der Anstellung
Jahresstelle

Arbeitszeiten
5 oder 5,5 Tage Woche

Basislohn
€ 2.430 € - € 2.760 €