

Koch m/w/d

Im Sommer am Golfplatz und im Winter am Skilift. Unsere gehobene Gästestruktur wird im vom Guide Michelin empfohlenen Restaurant verwöhnt. Und dort suchen wir Sie. Gerne auch aus der zweiten Reihe, motiviert & erfolgshungrig! Oder mit dem „Durchblick“ der Erfahrung.

Ihre Aufgaben:

Vor allem sollten sie Engagement, Kreativität und Spaß am Beruf mitbringen und auch in hektischen Situationen nicht Ihr Lächeln verlieren. Gute Fachkenntnisse, selbständiges Arbeiten, die Fähigkeit unsere Gäste zu verwöhnen und zu begeistern setzen wir voraus. Sie sind verantwortlich für die Vor- und Zubereitung von Speisen, sowie Überwachung und Einhaltung der Hygienevorschriften.

Als Koch verfügen Sie über folgende Qualifikationen:

- abgeschlossene Berufsausbildung
- Zuverlässigkeit
- Teamfähigkeit
- Kreativität und Flexibilität

Es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabenfeld in einem motivierten & aufgeschlossenen Team.

Wir bieten unseren Mitarbeitern überdurchschnittliche Bezahlung sowie, wenn gewünscht Kost/Unterkunft.

Sie sind interessiert?

Dann vereinbaren Sie einen ersten Besprechungstermin.