

WIR STELLEN EIN!

KOCH (M/W/D)

DEINE AUFGABEN

- Selbständiges Arbeiten auf verschiedenen Posten
- Arbeiten auf höchster Qualität mit hochwertigen regionalen Lebensmitteln
- Ordnung und Mithilfe im gesamten Küchenbereich
- Einhaltung der HACCP Richtlinien sowie des Qualitätsstandards unseres Hauses

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin wünschenswert
- Gute Kenntnisse der Speisenzubereitung, -präsentation & -aufbewahrung
- Du arbeitest selbstständig, engagiert & gern mit frischen, regionalen Produkten
- Du besitzt Organisationstalent, Teamfähigkeit & Pünktlichkeit
- Du legst auf ein gepflegtes Erscheinungsbild & auf gute Umgangsformen Wert

UNSERE BENEFITS

- Individuelle Arbeitszeitmodelle
- Persönliche & fachliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Kostenlose & ganztägige Verpflegung
- Nutzung des Hotel Fitnessstudios
- Ermäßigung im Hotel für Dich & Deine Familie
- Ermäßigung bei unserem Chiemgau Coaster & unserer Hofalm

