DAS MOERISCH

1872 ★★★★S

https://www.moerisch.at/jobs/6637/

Jungkoch

Beschreibung
DAS MOERISCH****s – das Genießerrefugium am Land, direkt am 18-Loch-Golfplatz gelegen bietet seinen Gästen neben Hauben-Kulinarik aus der ALPEN-ADRIA-Küche, einen 18-Meter-langen Indoor-, Outdoor- & Whirlpool, sowie einen hauseigenen Spa-Bereich.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben
Deine Aufgaben:

* Fachgerechter Umgang und Lagerung der eingehenden und ausgehenden Lebensmittel
* Organisation des Arbeitsplatzes und Vorbereitung von Mise en Place
* Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen
* Mitverantwortlich für die wöchentliche Erstellung des Speiseplans für die Mitarbeiter und die operative Umsetzung
* Vermeidung von Überproduktion
* Effektiver Einsatz von Energie
*Sicherstellung unseres hohen Qualitätsanspruches sowie eines optimalen Produktionsablaufes
* Einhalten der HACCP-Richtlinien in der Küche

Qualifikationen / Anforderungen

Das bringst du mit:

* Erfahrung in einer gleichen Position in der Hotellerie oder Gastronomie
* Einhalten der Hygienestandards
* Bereits erste Führungserfahrung
* Teamfähig und Belastbar
* Selbstständiges und flexibles Arbeiten und dem Berufsbild
* Hohes Bewusstein beim Umgang mit frischen Lebensmitteln

Leistungen der Anstellung

Wir bieten:

* Mitarbeiterzimmer
* Verpflegung Frühstück/Abendessen auch an freien Tagen
* Familiäres Umfeld
* Kostenfreies Tennisspielen
* Freier Eintritt in Seebad am Millstätter See (in der Sommersaison)
* Sonderpreis für Massageanwendungen
* Rabatte in den Partnerhotels „Genießerhotels“ in Österreich

Arbeitgeber
DAS MOERISCH

Arbeitspensum
Vollzeit

Start Anstellung
ab Anfang April

Dauer der Anstellung
Saisonstelle

Arbeitsort
Tanger, 9871, Seeboden, Kärnten, Österreich

Veröffentlichungsdatum
12. Februar 2023

Kontakte

DAS MOERISCH****s
Tangern 2
9871 Seeboden
Tel.Nr: 04762/81372
E-Mail: info@moerisch.at