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

**Kontakte**
DAS MOERISCH****s
Tangern 2

**Arbeitgeber**
DAS MOERISCH****S

**Arbeitspensum**
Vollzeit, Teilzeit

**Start Anstellung**
je nach Saisonstart

**Dauer der Anstellung**
Saisonstelle

**Arbeitsort**
Tanger, 9871, Seeboden, Kärnten, Österreich

9871 Seeboden
Tel.Nr: 04762/81372
E-Mail: info@moerisch.at