

habs gut

KOCH / KÖCHIN (M/W/D)

TEILZEIT - VOLLZEIT (MAX. 4-TAGE-WOCHE)

EUR 2.292,90 BRUTTO

BEREITSCHAFT ZUR ÜBERZAHLUNG

ÜBER DAS HABS*GUT

Im habs*gut kochen wir Soulfood – kreativ, abwechslungsreich und mit viel Liebe zum Detail. Mit unseren Speisen und unserem Service schaffen wir eine Atmosphäre wie daheim.

Dafür suchen wir dich als Ergänzung für unser hochmotiviertes Küchenteam.



DEINE AUFGABEN

- Zubereitung unserer Speisen für Frühstück, Brunch, à la carte und Veranstaltungen
- Verantwortung für deinen Arbeitsbereich
- Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards (HACCP)
- Warenkontrolle sowie sorgfältiger und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln
- enge Zusammenarbeit mit Service und Event Management

WAS DU MITBRINGST

- abgeschlossene Kochausbildung bzw. entsprechende Berufserfahrung
- Freude am Kochen und an hochwertigen Lebensmitteln
- sauberes, strukturiertes Arbeiten
- Teamgeist, Verlässlichkeit und Hausverstand
- Lust auf Abwechslung statt Fließbandküche
- Bereitschaft, anzupacken, wenn alle gemeinsam gefragt sind

WAS DICH BEI UNS ERWARTET

- eine moderne, helle Küche mit viel Platz zum Arbeiten
- abwechslungsreiche Aufgaben statt eintöniger Routine
- ein Team, das zusammenhält und sich gegenseitig unterstützt
- faire Dienstplanung und ein wertschätzendes Miteinander
- die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen und eigene Ideen einzubringen
- klare Strukturen und geregelte Abläufe
- ein Arbeitsplatz mitten in der Natur – und trotzdem mit Auto und öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar

Schick uns einfach deinen Lebenslauf und ein paar Zeilen darüber, warum du glaubst, dass wir gut zusammenpassen an ich@habsgut.at.