



KÜCHENHILFE (M/W/D)

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

EUR € 2.026 BRUTTO (VZ)

BEREITSCHAFT ZUR ÜBERZAHLUNG

ÜBER DAS HABS*GUT

Im habs*gut kochen wir Soulfood – kreativ, abwechslungsreich und mit viel Liebe zum Detail. Du hast Freude daran, mit Lebensmitteln zu arbeiten, packst gerne mit an und behältst auch dann den Überblick, wenn in der Küche gerade mehr los ist? Dann könnten wir gut zusammenpassen.



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
- ein Arbeitsplatz mitten in der Natur – und trotzdem mit Auto und öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar

DEINE AUFGABEN

- Unterstützung bei der Vorbereitung und Zubereitung unserer Speisen für Brunch, à la carte und Veranstaltungen
- Mise en Place und Vorbereitung von Lebensmitteln
- Anrichten und Ausgabe von Speisen
- Unterstützung bei Abwasch, Reinigung und Ordnung in der Küche
- Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards (HACCP)
- Unterstützung des gesamten Küchenteams – dort, wo gerade eine helfende Hand gebraucht wird

WAS DU MITBRINGST

- idealerweise erste Erfahrung in einer Küche
- sauberes und strukturiertes Arbeiten
- Verlässlichkeit und Handschlagqualität
- du packst an, wenn es etwas zu tun gibt
- Lust auf Abwechslung
- Bereitschaft, auch dann mit Ruhe und Überblick zu arbeiten, wenn es einmal ordentlich zur Sache geht

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