



Wir suchen für die Sommersaison 2025 von Mai bis Oktober einen Beikoch für unsere first mountain Hotels in Österreich.

Für unsere sportlich aktiven Gäste ist ein gutes und leckeres Essen ein wichtiger Bestandteil eines gelungenen Urlaubs. Als Beikoch kümmern Sie sich um die Zubereitung des Frühstücksbuffets und helfen dem Koch bei der Vor- und Zubereitung des 4-Gang-Abendmenüs in Buffetform. Neben einer ansprechenden Präsentation des Buffets ist die ordnungsgemäße Verarbeitung der Lebensmittel ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Die tägliche Reinigung der Küche sowie Spültätigkeiten gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich. Werden Sie jetzt Teil unseres sympathischen Teams!

Aufgaben:

- Zubereitung des Frühstücks und 4-Gang-Abendmenüs in Buffetform
- Präsentation von Speisen (Anrichten & Dekorieren)
- Buffetaufbau
- Tägliche Reinigung der Küche und Spültätigkeiten
- Ausführung der Küchenhygiene nach HACCP-Richtlinien

Qualifikation:

- Praktische Vorerfahrungen in der Küche
- Zuverlässiges und schnelles Arbeiten
- Freundlichkeit, Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Gute Deutsch- oder Englischkenntnisse (mindestens Level B1)
- EU-Staatsangehörigkeit bzw. freier Zugang zum österreichischen Arbeitsmarkt

Wir bieten:

- Bezahlung über dem Kollektivvertrag
- Unterkunft und Verpflegung im Hotel kostenfrei
- Anmeldung bei den Sozialversicherungsträgern in Österreich
- Ausgewählte, kostenfreie Mitarbeitergetränke

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail!

Ansprechpartner: Frau Maike Schumann

Telefonnummer: 0049-30-2021584-30

E-Mail: personal@firstmountain.at

Internet: www.firstmountain.at/jobs