



Wir suchen für die Sommersaison 2025 von Mai bis Oktober Köche für unsere first mountain Hotels (3-Sterne-Hotelniveau) in Österreich.

Für unsere sportlich aktiven Gäste ist ein gutes und leckeres Essen wichtiger Bestandteil eines gelungenen Urlaubs. Als Koch bereitest Du an 3-4 Tagen in der Woche das Frühstücksbuffet und zusammen mit einer Küchenhilfe an 6 Tagen in der Woche das 4-Gang-Abendmenü in Buffetform zu. Neben einer ansprechenden Präsentation des Buffets ist die ordnungsgemäße Verarbeitung der Lebensmittel ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Gerne darfst Du auch Deine eigene Kreativität einfließen lassen. Werde jetzt Teil unseres sympathischen Teams!

Aufgaben:

- Zubereitung des Frühstücks und 4-Gang-Abendmenüs in Buffetform
- Präsentation von Speisen (Anrichten & Dekorieren) und Buffetkontrolle
- Tägliche Reinigung, Kontrolle und Abnahme der Küche
- Einweisung von Küchenmitarbeitern
- Ausführung und Kontrolle der Küchenhygiene nach HACCP-Richtlinien
- Bestellung und Kontrolle von Waren
- Budgetverantwortung
- Qualitätsverantwortung

Qualifikation:

- Abgeschlossene Kochlehre und idealerweise erste Berufserfahrungen
- Eigenverantwortliches Arbeiten und Zuverlässigkeit
- Freundlichkeit, Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Gute Deutsch- oder Englischkenntnisse (mindestens Level B1)
- EU-Staatsangehörigkeit bzw. freier Zugang zum österreichischen Arbeitsmarkt

Wir bieten:

- Bezahlung nach Vereinbarung
- Unterkunft im Einzelzimmer und Verpflegung kostenfrei
- Anmeldung bei den Sozialversicherungsträgern in Österreich
- Ausgewählte, kostenfreie Mitarbeitergetränke

Haben wir Dein Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Ansprechpartner: Frau Maike Schumann

Telefonnummer: 0049-30-2021584-30

E-Mail: personal@firstmountain.at

Internet: www.firstmountain.at/jobs