



Wir suchen für die Wintersaison 2025/2026 von Dezember bis April 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 bereiten Sie 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 dürfen Sie auch Ihre eigene Kreativität einfließen lassen. Werden Sie 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

Qualifikationen:

- Abgeschlossene Kochlehre und idealerweise erste Berufserfahrungen
- Eigenverantwortliches Arbeiten und Zuverlässigkeit
- Freundlichkeit, Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Gute Deutsch- oder Englischkenntnisse (mindestens Level B1)

Wir bieten:

- Bezahlung nach Vereinbarung
- Unterkunft im Einzelzimmer kostenfrei
- 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