

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n:

**JUNGKOCH (M/W)
Vollzeit/Teilzeit,
Jahres,- oder Saisonstelle**

**in der Inselhalle Lindau
oder
im Ferry Porsche Congress Center Zell am See.**

Dein Aufgabenbereich umfasst im Wesentlichen folgendes:

- Gemeinsam mit Deinen KollegInnen bist Du verantwortlich für die Produktion und Zubereitung aller Speisen im Kongress,- und Cateringbereich als auch im á la Carte Restaurant in der Inselhalle Lindau.
- Qualitätskontrolle und –sicherung.
- Tatkräftige Unterstützung für einen optimalen Produktionsablauf.
- Gewährleistung der Sauberkeit und Einhaltung der Lebensmittelhygiene (HACCP).

Dein Profil

- Du hast Deine gastronomische Ausbildung abgeschlossen und bist auf der Suche nach einer neuen gastronomischen Herausforderung.
- Du bist lernbereit und arbeitest gerne im Team.
- Du arbeitest gern selbstständig, bist zuverlässig und ein Teamplayer der auch mit Stresssituationen umzugehen weiß und freundlich bleibt.
- Ein hoher Leistungswille als auch Flexibilität zeichnen Dich aus.
-

Wir bieten Dir einen Platz in unserem jungen und motivierten Team mit vielfältigen Ausfallungs-, & Gestaltungsmöglichkeiten. Wir setzen auf Ökologie und Nachhaltigkeit, sind zu 100 % biologisch zertifiziert und nach dem österreichischen Umweltzeichen als auch Halal zertifiziert, wir bieten Dir die Sicherheit eines starken Unternehmens mit nachhaltiger Philosophie.

Für nähere Informationen und Fragen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung, wir freuen uns schon auf Deine Bewerbung mit Gehaltsvorstellungen und frühestem Eintrittstermin.

Bewerbungen bitte an:

Birngruber Gastronomie GmbH
Personal
Lindenweg 11
A-5310 Mondsee
E-Mail: office@chefpartie.at