

Die Ski-Zürs-AG zählt zu den Top-Skigebieten Österreichs mit über 100-jähriger Geschichte, Innovation und Qualität.

Unser Küchenteam bereitet täglich hausgemachte Gerichte für ca. 60-150 Mitarbeiter und externe Firmen zu. Werde Teil unseres Teams – Wir freuen uns auf Dich!



in Jahresanstellung ab Juni 2024

Deine Aufgaben:

- Selbständige Vorbereitung und Zubereitung von warmen und kalten Speisen, Frühstücks- und Salatbuffet, der Eier- und Süßspeisengerichte (3x täglich)
- Zubereitung von regionalen, veganen, vegetarischen und saisonalen Gerichten
- Mise-en-place Vorbereitungen
- Du übernimmst gerne Eigeninitiative, Verantwortung und hast lust etwas Neues auszuprobieren
- Koordination und Verantwortung über den reibungslosen Ablauf
- Annahme und Kontrolle von Lieferungen und Sicherstellung der gleichbleibenden Qualität sowie Kontrolle sämtlicher Lebensmittel
- Einhaltung der HACCP-Richtlinie
- Reinigung sowie sauber halten des gesamten Küchenbereichs

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit
- Freude am Beruf
- Kreativität und Leidenschaft
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Gute Deutschkenntnisse

Deine Benefits:

- Freie Kost und Logis
- 5-Tage-Woche, Wochenende frei (nur im Sommer)
- Attraktive Arbeitszeiten
- Lech-Card im Sommer, Saisonskipass für die gesamte Arlbergregion im Winter
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Leistungsgerechte Entlohnung mit Bereitschaft zur Überzahlung

Die Entlohnung nach dem KV der österr. Gastronomie. Eine Überzahlung ist je nach Qualifikation und Berufserfahrung möglich.

Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen!

