

Koch / Beikoch (w/m/d) – TEILZEIT 20-30 Stunden

Für unser á la carte Restaurant LENZ AM SEE in Obertrum suchen wir für die Sommersaison noch einen Profi am Herd – für etwa 3 bis 4 Abende pro Woche (20-30 Stunden). Unser Anspruch: Ein abwechslungsreiches und kreatives Angebot an frisch zubereiteten und modern gestalteten Gerichten mit viel Geschmack und dem gewissen Etwas. Die Speisenauswahl ist regional und international – mit Raffinesse und von bester Qualität. Dabei wollen wir stets authentische und bodenständige Gastgeber bleiben und unseren Gästen besonders gemütliche, heitere und kostbare Abende bereiten - mit hervorragendem Essen, erstklassigen Drinks und tollem Service. Ganz nach dem Lenz-Motto: *...genüsslich faul sein.*

Deine Aufgaben als Koch/Köchin/Beikoch

- Mise en place für das Abendgeschäft mit allem was dazugehört
- Abends eine Station komplett kochen und anrichten (zusammen mit Küchenchef, Küchenhilfe und Abwäscher)
- Arbeitszeit: in der Zeit zwischen 14-22 Uhr, je nach Vereinbarung
- Weitere Aufgaben und Verantwortungen je nach Können und Wollen
- Arbeitstage und Stundenausmaß sind frei verhandelbar

Dein Profil

- Verlässlich, pflichtbewusst und engagiert
- Liebe zum Beruf, Auge für's Detail, Offenheit für Neues
- Abgeschlossene Ausbildung in der Küche sehr von Vorteil (LAP), aber nicht zwingend
- Erfahrung mit österreichischer und/oder internationaler Küche
- Gute oder sehr gute Deutschkenntnisse
- Team-Player mit Eigenverantwortung und Hausverstand

Unser Angebot

- Gelassenes familiäres Umfeld, motiviertes Team, respektvolles Miteinander, tolle Gäste
- Schöner und moderner Arbeitsplatz, vielseitige Küche, abwechslungsreiche Tätigkeit
- Modernes Restaurant-Konzept – immer offen für neue Ideen und Kreationen
- Wochenstunden verhandelbar 20-30 Std / 3-4 Tage, kein Teildienst, Trinkgeld-Anteil
- Gute Busanbindung nach Salzburg und Umgebung, freier Parkplatz
- Faire Entlohnung deutlich über KV plus Trinkgeld – je nach Qualifikation/Erfahrung

Du bist interessiert? Dann melde dich bei uns gleich jetzt telefonisch, über WhatsApp oder per Email – wir freuen uns auf Dich!

Bernhard Oitner & Team
www.lenzamsee.at
Email: info@lenzamsee.at
Tel.: +43 677 6255 3366

