



KARRIERE

COMMIS DE CUISINE

M / W / D

IHR AUFGABENBEREICH

Herstellung von Marmeladen, Chutneys, Brot, Eis, Pasten, Cremes, Eingewecktem sowie Speck, Schinken und Wurst

Verarbeitung von Fleisch und Fisch nach dem „nose to tail“-Prinzip, welches wir seit 45 Jahren ausüben

Eigenständige Zubereitung und Anrichten von Speisen nach dem Obauer Küchen-Stil

Unterstützung bei der Warenannahme, -lagerung

Beitrag zum reibungslosen Ablauf in der Küche

WAS WIR BIETEN

Fixe freie Tage und eine Fünf-Tage-Woche

Die Entlohnung erfolgt gemäß Kollektivvertrag, mit der Möglichkeit einer Überzahlung bei entsprechender Qualifikation und Leistung

Frische, täglich zubereitete Verpflegung für das Team „O-Bauer“ zu Mittag und Abend, an Arbeitstagen

Eine kostenlose Unterkunft, die fußläufig erreichbar ist

Zusammenarbeit mit erfahrenen Gastronomen

Ein klar strukturiertes Arbeitsumfeld

WAS SIE FÜR DAS TEAM „O-POWER“ QUALIFIZIERT

Ausgeprägte Fähigkeit zur Teamarbeit

Hohe Lernbereitschaft und Offenheit für Neues

Freude am Umgang mit Menschen

Freundliches und zuvorkommendes Auftreten

Nachhaltiger Umgang mit Ressourcen

Bereitschaft Neues zu lernen und sich weiterzuentwickeln

ANSPRECHPERSON

Berthold Obauer

T [+43 664 27 19 386](tel:+436642719386)

M berthold@obauer.com

Restaurant-Hotel OBAUER Markt 46 5450 Werfen Salzburger Land