



## KARRIERE

# COMMIS PÂTISSERIE M/W/D

MIT AUFSTIEGSMÖGLICHKEIT ZUM CHEF PÂTISSIER

### IHR AUFGABENBEREICH

- Produktion von Marmeladen, Chutneys, Sirupen, Teigen, Confiserie, warmen und kalten Desserts, Kuchen, Torten, Brot, Eis, Pralinen uvm.
- Eigenständige Zubereitung und Anrichten von Speisen nach dem Obauer Kochstil
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygienestandards und Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Beitrag zum reibungslosen Ablauf in der Küche
- Bei Interesse Betreuung unseres Kräutergartens

### WAS SIE BEI UNS ERWARTET

- Lernen von erfahrenen Köchen/Chefs, die ihren Beruf seit Jahrzehnten mit Leidenschaft ausüben
- Fixe freie Tage und eine Fünf-Tage-Woche
- Ein klar strukturiertes Arbeitsumfeld
- Gute Arbeitsatmosphäre und positives Betriebsklima
- Toleranz und Wertschätzung im Team
- Eine Schule für's Leben die Sinn stifet
- Frische, täglich zubereitete Verpflegung für das Team „O-Bauer“ zu Mittag und Abend
- Entlohnung laut Kollektivvertrag mit Bereitschaft zur Überzahlung
- Unterkunft wird gestellt
- Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unseres Betriebs sowie in befreundeten Spitzenrestaurants
- Direkter Austausch mit Produzenten und Lieferanten unserer Zutaten und Rohstoffe

### WAS SIE FÜR DAS TEAM „O-POWER“ QUALIFIZIERT

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Hohe Lernbereitschaft und Offenheit für Neues
- Ausgeprägte Teamfähigkeit
- Bodenständigkeit und ein freundliches, zuvorkommendes Auftreten
- Verständnis und Sympathie für die bei Obauer gelebten Werte: Nachhaltigkeit, Qualität, Respekt und Leistungsbereitschaft

# Obauer

KARRIERE



WIR FREUEN UNS, VON IHNEN ZU HÖREN!

IHRE ANSPRECHPERSON

Berthold Obauer  
+43 664 27 19 386  
berthold@obauer.com

Restaurant-Hotel Obauer Markt 46 5450 Werfen Salzburger Land