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
- Mitarbeit im Küchenteam bei der Zubereitung und Präsentation hochwertiger Speisen
- Eigenständige Zubereitung und Anrichten von Speisen nach dem Obauer Kochstil
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygienestandards und Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Unterstützung bei der Warenannahme, -lagerung und Durchführung von Inventuren
- Beitrag zum reibungslosen Ablauf in der Küche

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 stiftet
- Frische, täglich zubereitete Verpflegung für das Team „O-Bauer" zu Mittag und Abend
- Entlohnung laut Kollektivvertrag
- Unterkunft wird gestellt
- Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unseres Betriebs sowie in befreundeten Spitzenrestaurants
- Direkter Austausch mit Produzenten und Lieferanten unserer Zutaten und Rohstoffe

Obauer

KARRIERE

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

Wenn Sie eine Leidenschaft für exzellente Küche haben und Teil unseres erfolgreichen Teams werden möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

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