



PÂTISSERIE - COMMIS 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.
- bei Interesse Betreuung unseres Kräutergartens

WAS SIE BEI UNS ERWARTET

- Fixe freie Tage und Viereinhalb-Tage-Woche
- Klar strukturiertes Arbeitsumfeld
- Gute Arbeitsatmosphäre und positives Betriebsklima
- Toleranz & Wertschätzung
- Verpflegung – für das Team „O-Bauer“ wird mittags und abends frisch gekocht
- Unterkunft
- -Aufstiegsmöglichkeiten in unserem sowie in befreundeten Spitzenbetrieben
- Exkursionen zu den Produzenten unserer Zutaten und Rohstoffe

WAS SIE FÜR DAS TEAM „O-POWER“ QUALIFIZIERT

- Toleranz und Offenheit
- Lernbereitschaft
- Herzlichkeit in den Umgangsformen, Redlichkeit in der Erfüllung der Aufgaben
- Ausgeprägte Fähigkeit zur Teamarbeit
- Bodenständigkeit und Offenheit für Neues
- Freundliches und zuvorkommendes Auftreten
- Verständnis und Sympathie für die bei Obauer gelebten Werte: Nachhaltigkeit, hohe Begegnungsqualität, Toleranz 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