

## *Commis de Cuisine (m/w)*

### Ihre Aufgaben:

- Zubereitung von Speisen für unser Frühstücks- und Abendbuffet
- Sicherstellung einer hohen Qualität
- Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsbestimmungen
- Selbständige Führung der zugewiesenen Posten im Küchenbereich
- Kontrolle von Warenbewegungen

### Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin oder Berufserfahrung in der Hotellerie/ Gastronomie
- Lernbereitschaft, Qualitätsbewusstsein und Liebe zum Detail
- ein ausgeprägtes Maß an Zuverlässigkeit, Flexibilität, Teamfähigkeit und Belastbarkeit in Stresssituationen
- hohe Gast- und Serviceorientierung
- Gute Deutsch- ODER Englischkenntnisse sind ein Muss, weitere Sprachen von Vorteil!

### Wir bieten:

- Anstellung in Vollzeit mit 6-Tage/Woche
- Arbeit in einem modernen Unternehmen mit vielen Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung
- Wertschätzung und Vertrauensvolle Zusammenarbeit mit langfristiger Perspektive
- kostenfreie Mitarbeiterunterkunft mit Wlan, TV und Gartenbenützung
- kostenlose, tägliche Verpflegung (auch am freien Tag)

### Kontakt:

Philipp Meister, Hoteldirektor  
FRANZ ferdinand Mountain Resort Nassfeld, Tröpolach 152a, 9631 Jenig  
[gm@franz-ferdinand.at](mailto:gm@franz-ferdinand.at), +43/4285/71335