



COMMIS DE CUISINE (M/W/D)

Das [Arena Franz Ferdinand Nassfeld](#) ist ein modernes Design-Hotel für aktive Urlauber sowie sportliche Familien und liegt direkt an der Talstation des Millennium-Express. 144 Zimmer, davon 54 Familienzimmer, bieten viel Platz. Alle Zimmer verfügen über einen großzügigen Sport Space, in dem die gesamte Sportausrüstung praktisch verstaut werden kann.

Für unser Küchenteam suchen wir für die **Sommersaison 2023 ab Juni** einen **Commis de Cuisine (m/w/d)**, der Lust auf eine neue Herausforderung hat und Verantwortung übernehmen möchte.

Unsere Gäste durch Individualität und Leidenschaft zu Inspirieren!

**Das klingt nach Dir?
Hast Du Ideen, bist kreativ und motiviert Dich einzubringen?**

Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung!

Dein Profil:

- Du hast idealerweise eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin und besitzt Berufserfahrung in der Hotellerie/ Gastronomie, bevorzugt in der Ferienhotellerie
- Neben der Leidenschaft zum Kochen beweist du kreativen Umgang mit Zutaten und neuen Rezepturen
- Deutsch und Englisch beherrscht du gut in Wort und Schrift
- Du bringst ein sehr gutes Planungs- und Koordinationsvermögen sowie ein gutes Zeitmanagement mit
- Teamfähigkeit und gute Kommunikation ist für dich selbstverständlich und wird von dir gefördert
- Du hast Freude am direkten Kontakt mit den Gästen

Deine Aufgaben:

- Zubereitung diverser Speisen wie Tagungsverpflegung, Buffets und Menüs sowie Tagesgerichten
- Aufbau und Betreuung von Buffets
- Mise-en-Place-Arbeiten
- Planung und Zubereitung der Personalverpflegung
- Warenannahme und Warenpflege
- Sicherstellung einer zweckmäßigen und hygienischen Lagerung der Speisen
- Verantwortung für Sauberkeit und Ordnung im gesamten Küchenbereich, in den Kühlhäusern sowie in allen Lagerräumen
- Einhaltung unserer Qualitätsstandards, sowie der gesetzlichen Arbeitsschutz- und Hygienebestimmungen gehören natürlich auch dazu



Wir bieten:

- Arbeit in einem kollegialen und innovativen Team
- Faire, Kollektivvertragliche Vergütung in Vollzeit mit 6 Tage Woche
- Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikationsprofil
- Strukturierte, individuelle Einarbeitung mit unserem Onboarding Programm
- Deine Zukunft ist uns wichtig: Übernahme- und Aufstiegsmöglichkeiten in einem internationalen Unternehmen
- Cross Training sowie weitere Weiterbildungsangebote
- Entwicklungs- und Austauschprogramme
- Mitarbeiter - Raten in unseren Hotels sowie Team Member Raten in allen Radisson Hotels
- Arbeitskleidung wird gestellt und gereinigt
- kostenlose, tägliche Verpflegung
- kostenfreie Mitarbeiterunterkunft mit Wlan, TV und Gartenbenützung

Kontakt:

Roger Schwinkendorf, Hoteldirektor
Tröpolach 152, 9631 Jenig

gm@franz-ferdinand.at
+43/4285/71335

