https://www.nationalparklodge.at/job/koch-koechin/

Koch / Köchin

Beschreibung
Du liebst es frische regionale Produkte zu feinster Alpen-Adria-Kulinarik zu verarbeiten. Du verwöhnst und überraschst unsere Gäste mit ehrlicher Küche und Liebe zum Detail.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben
Dein Aufgabengebiet umfasst sämtliche Küchenbereiche. Du unterstützt das Team bei der Zubereitung und Präsentation sämtlicher Speisen. Außerdem vertrittst du den Küchenchef an seinen freien Tagen (Einkaufsvertretung, Organisationsabläufe in der Küche,...). Du hilfst bei der Weiterentwicklung in unserem Team mit, vor allem bei der Lehrlingsausbildung.

Qualifikationen / Anforderungen
Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder bereits in mehreren Bereichen der Küche Erfahrung gesammelt und möchtest dich in deiner Karriere weiterentwickeln. Wir bieten dir gerne die Chance dich beruflich zu entfalten und mehr Verantwortung zu übernehmen.

Leistungen der Anstellung

- Wenn benötigt: Einzelzimmer mit Dusche/TV/Mini-Küche im eigenen Mitarbeiterhaus
- Kostenloses Internet
- Gemeinschaftsküche mit Wasch- und Bügelraum
- Mitarbeiterrabatte im Hotel und unseren Geschäften (Intersport, Souvenirs)
- Freie Verpflegung auch an freien Tagen
- Berücksichtigung eigener Wünsche bei Freizeitgestaltung
- Interne und externe Schulungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Freie Benützung von Hallenbad, Sauna- und Fitnessanlage
- Willkommens- und Abschiedsgeschenk
- Betreute Einarbeitungsphase

Arbeitspensum
Vollzeit

Start Anstellung
Dezember 2026

Dauer der Anstellung
Wintersaison (Dezember – April) – Sommersaison (Mai – Oktober) /

KV mit Überzahlung nach Vereinbarung und Qualifikation

Gültig bis
14.12.2026

Arbeitsort
Hof 6, 9844, Nationalpark Lodge Grossglockner für Wintersaison ab Dezember 2026, Kärnten, Österreich

Arbeitgeber
Hans Pichler GesmbH & Co KG