

<https://www.nationalparklodge.at/job/allroundkraft/>

Allroundkraft für Küche m/w

Beschreibung

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

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Zu deinen Aufgaben zählen:

- Unterstützung bei der Vor- und Zubereitung von Speisen
- Anrichten und Ausgabe von Gerichten
- Spül- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung der Hygienevorschriften (HACCP)
- Allgemeine Unterstützung des Küchenteams

Qualifikationen / Anforderungen

Du hast bereits Küchenerfahrung und sprichst deutsch!

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

ab Ende Mai 2026

Dauer der Anstellung

Sommersaison (Mai – Oktober) /
Wintersaison (Dezember – April)

Entlohnung

KV mit Überzahlung nach
Vereinbarung und Qualifikation

Gültig bis

30.06.2026

Arbeitsort

Hof 6, 9844, Heiligenblut für
Sommersaison 2026, Kärnten,
Österreich

Nationalparklodge Großglockner