

Chef Pâtissier (m/w)



KARRIERE in der WASNERIN – werden Sie Teil einer Erfolgsgeschichte! Der Mensch braucht Orte, wo er sich entfalten kann und Freude am Arbeiten hat.

Wir, das 4-Sterne-Superior Hotel DIE WASNERIN im Steirischen Salzkammergut, haben uns als G'sund & Natur Hotel am Markt etabliert. Ausgezeichnet mit 3 Lilien im Relax-Guide zählen wir zu den 5 besten Wellnesshotels der Steiermark und stehen als Auszeit-Refugium im Mittelpunkt Österreichs als innovativer Vorzeigebetrieb des Ausseerlandes. Unser Haus wird individuell und persönlich geführt. Wir selbst leben im Hotel und geben diesem gemeinsam mit ausgewählten MitarbeiterInnen eine Seele. Alle sind wichtige Ansprechpersonen für die Gäste, damit sich diese geborgen und gut umsorgt fühlen. Gastfreundlichkeit, perfekter Service und persönliche Betreuung unserer Gäste zeichnen uns aus.

Als aktives Küchenmitglied suchen wir Menschen mit Begeisterung für den Beruf, Liebe zum Detail und Teamplayer aus Leidenschaft. Unsere leichte Vitalküche mit regionalem Bio-Schwerpunkt und eigener vegetarisch-veganer Linie mit Entgiftungskuren hebt sich von üblichen Hotelküchen ab und benötigt Köche mit starkem Gesundheits- und Fortbildungsinteresse!

Beschreibung der Tätigkeit:

- Mitarbeit in einem 15-köpfigen Küchenteam
- Verantwortlich für den eigenen Posten Patisserie
- Kreative Mitarbeit in der Menügestaltung mit saisonaler Aktualität
- Allgemeine Küchenarbeiten: „Mise en place“-Vorbereitungen, Kontrolle und Bestückung des eigenen Postens, Aufräumarbeiten, Lieferungen entgegennehmen und kontrollieren
- Gewissenhafte, saubere Arbeitsweise
- Flexibler Einsatz und Interesse an der gesamten Küchenlinie
- Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards
- Teamarbeit innerhalb der Abteilung sowie mit dem Service
- Vorleben und Einhaltung der Unternehmensphilosophie

Die Wasnerin GmbH
Sommersbergseestraße 19 · 8990 Bad Aussee · Österreich
T +43 3622 52108 · F +43 3622 52108-400
E-Mail: info@diewasnerin.at · www.diewasnerin.at

FN 244510z · UID-Nr.: ATU57817009 · LG Leoben
BKS Bank, BIC: BFKKAT2K, IBAN: AT14 1700 0001 8008 2581



Anforderungsprofil:

- Erfolgreich abgelegte Koch- oder Konditorausbildung
- Berufserfahrung in qualitativ hochwertigen Restaurant- oder Hotelbetrieben
- Exzellente Fachkenntnisse
- Fachwissen über gesunde Ernährung, vegetarische und vegane Gerichte (falls noch nicht vorhanden, interessiert an Kursen und Lernbereitschaft)
- Hohes Qualitätsbewusstsein für Bio-Produkte und deren Verarbeitung
- Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch
- Belastbarkeit
- Interesse an langfristigen Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten im Betrieb
- Gäste- und serviceorientiertes Denken
- Kommunikativ, kreativ und offen für Neues

Geregelter Ganzjahresjob mit 5 Tage/45 Stunden pro Woche

Angaben lt. Gesetz: Für diese Position gilt ein kollektivvertraglicher Mindestlohn von € 1786,12 brutto/Monat.
Geboten wird eine von Qualifikation und Erfahrung abhängige, marktkonforme Überzahlung.

Wir bieten Ihnen:

- Harmonisches Arbeitsumfeld mit persönlicher Führung
- Zusätzliche Prämienzahlungen bei überdurchschnittlichen Leistungen
- Teamwork & persönliches Coaching
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Motivationsmodelle
- Verpflegung im Hotel
- Neuwertige Mitarbeiterunterkünfte
- Nutzung der hauseigenen Wellness- & Badelandschaft in Begleitung
- Nutzung des modern ausgestatteten Fitnessstudios
- Exklusive Yoga-Stunden für Mitarbeiter
- Gemeinsame Feiern, Grillfeste, Ski- & Wanderausflüge und eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier mit Geschenk für jeden und einer Tombola
- Jederzeit ein „offenes Ohr“
- Mitarbeitervergünstigungen
- Kooperation mit adäquaten Betrieben zum Urlauben
- Einstieg in den 1. Arbeitstag als Gast
- Einen zusätzlichen Urlaubstag zum Geburtstag

Wussten Sie übrigens schon, dass...

- **...wir eine Auszeichnung im Relax Guide SPA Award haben und mit 18 von 20 Punkten und drei Lilien unter den TOP 5 Wellnesshotels in der Steiermark sowie unter den Besten Häusern Österreichs sind?**
- **...wir 5,8 von 6 Punkten und 97% Weiterempfehlungsrate auf Holiday Check haben?**
- **...wir ein Ausgezeichneter Lehrbetrieb im Tourismus sind?**
- **...wir Hotelier des Jahres 2015 sind?**

Um weiterhin zu den Besten zu gehören benötigen wir:

- ... Mitarbeiter, die wir sehr schätzen
- ... Mitarbeiter, die sich gegenseitig im Team helfen und miteinander arbeiten
- ... Mitarbeiter, die eine entsprechende Gegenleistung von uns dafür erhalten.

Wenn Sie Interesse an einem gesicherten und geregelten Ganzjahresjob in einem Leitbetrieb mit Zukunft haben, dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen an nora.pfandlsteiner@diewasnerin.at.



Die Wasnerin GmbH
Sommersbergseestraße 19 · 8990 Bad Aussee · Österreich
T +43 3622 52108 · F +43 3622 52108-400
E-Mail: info@diewasnerin.at · www.diewasnerin.at

FN 244510z · UID-Nr.: ATU57817009 · LG Leoben
BKS Bank, BIC: BFKKAT2K, IBAN: AT14 1700 0001 8008 2581