



KÜCHENHILFE & ALLROUNDER

VOLL- ODER TEILZEIT

Das Bodensee Weiterbildungszentrum SCHLOSS HOFEN eröffnet Menschen unterschiedlicher Funktions- und Berufsgruppen Chancen und Räume für die persönliche und berufliche Weiterentwicklung und exzellente Rahmenbedingungen für Aus- und Weiterbildungen, Gastveranstaltungen und Tagungen.

Schloss Hofen entwickelt sich weiter. Aus diesem Grund verstärken wir unser Team im Business- und Seminarhotel.

DEINE AUFGABEN

- ▶ Anrichten von Salaten und kalten Speisen
- ▶ Backen von Kuchen und Zubereitung von Desserts
- ▶ Abwasch von Geschirr, Besteck und Küchengeräten
- ▶ Allgemeine Vorbereitungsarbeiten in der Küche
- ▶ Reinigungsarbeiten im Küchenbereich
- ▶ Unterstützung des Serviceteams bei Seminaren

DEIN PROFIL

- ▶ Erste Erfahrung in der Küche von Vorteil
- ▶ Flexibilität und Teamfähigkeit
- ▶ Selbstständige und sorgfältige Arbeitsweise
- ▶ Gute Deutschkenntnisse

WIR BIETEN

- ▶ Beste Rahmen- und Arbeitsbedingungen / geregelte Arbeitszeiten, Sonn- und Feiertage bzw. über Weihnachten und Ostern kein Dienst)
- ▶ Angenehmes Arbeitsklima in einem eingespielten und kompetenten Team
- ▶ Benefits: Eine umweltfreundliche Anreise mit deinem gratis Jobticket, Teamevents etc.

Gerne erwarten wir Deine **Bewerbung inkl.**

Foto per E-Mail an monika.matt-egger@schlosshofen.at.

Die Entlohnung erfolgt nach dem KV mit der Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

SCHLOSS HOFEN - Business- & Seminarhotel

Hofer Straße 26

6911 Lochau, Austria

E monika.matt-egger@schlosshofen.at W www.hotelschlosshofen.at

