

## KÜCHE

### Sous Chef, Stellvertretender Küchenchef

Zur Verstärkung unseres kleinen aber feinen „Häuserl im Wald“ Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2022 ab Ende Mai (und gerne auch langfristig) einen **Sous Chef/Stellvertretenden Küchenchef (m/w/d)** in Vollenstellung.

#### **Wir bieten dir:**

- Mitarbeit in einem familiengeführten Betrieb mit niedrigen Hierarchien und viel Möglichkeiten zur Mitgestaltung
- geregelte Arbeitszeiten mit leistungsgerechter Entlohnung – über Branchendurchschnitt
- Feiertage werden, wenn gearbeitet, separat bezahlt
- Mitarbeiterunterkunft bei Bedarf
- freie Verpflegung (auch an freien Tagen)
- vergünstigte Mitgliedschaft im Fitnessstudio Sportwerk Mariapfarr
- Möglichkeit einer langfristigen Zusammenarbeit weit über diesen Sommer hinaus

#### **Wir suchen genau dich, wenn du:**

- gerne mit gutem Beispiel vorangehst
- ein Talent für die Organisation einer Küche hast
- gerne im Team arbeitest und deine eigenen Stärken und Ideen mit einbringst
- mit Persönlichkeit, Charme und guter Laune nicht ins Schwitzen kommst - auch wenn es heiß wird
- durch Verlässlichkeit & Flexibilität überzeugst
- eine neue Herausforderung suchst, die dir Perspektive und sehr gute Aufstiegschancen bietet
- die Zubereitung von österreichischen Klassikern und internationalen Speisen liebst
- gerne mit frischen und regionalen Lebensmitteln arbeitest
- Leidenschaft für gutes Essen und den Beruf des Kochs hast
- ein hohes Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit frischen Produkten besitzt
- ein aufmerksames Auge für die Präsentation unserer Gerichte hast

#### **Dein Profil:**

- Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie mit Küchenbackground – Führungserfahrung von Vorteil
- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch /Köchin
- gute Deutschkenntnisse

#### **Kontakt**

Wir freuen uns auf deine Bewerbung an:

Familie Miedl

[info@haeuserlimwald.com](mailto:info@haeuserlimwald.com)

Tel.: 06473-8288

Häuserl im Wald

Niederrain 140

5571 Mariapfarr

06473-8288

[info@haeuserlimwald.com](mailto:info@haeuserlimwald.com)

[www.haeuserlimwald.com](http://www.haeuserlimwald.com)

## **Chef de Partie, Koch**

Zur Verstärkung unseres kleinen aber feinen „Häuserl im Wald“ Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2022 ab Ende Mai (und gerne auch langfristig) einen **Chef de Partie/Koch (m/w/d)** in Vollzeit.

### **Wir bieten dir:**

- Mitarbeit in einem familiengeführten Betrieb mit niedrigen Hierarchien und viel Möglichkeiten zur Mitgestaltung
- geregelte Arbeitszeiten mit leistungsgerechter Entlohnung
- Feiertage werden, wenn gearbeitet, separat bezahlt
- Mitarbeiterunterkunft bei Bedarf
- freie Verpflegung (auch an freien Tagen)
- vergünstigte Mitgliedschaft im Fitnessstudio Sportwerk Mariapfarr
- Möglichkeit einer langfristigen Zusammenarbeit weit über diesen Sommer hinaus

### **Wir suchen genau dich, wenn du:**

- gerne im Team arbeitest und deine eigenen Stärken und Ideen mit einbringst
- mit Persönlichkeit, Charme und guter Laune nicht ins Schwitzen kommst - auch wenn es heiß wird
- durch Verlässlichkeit & Flexibilität überzeugst
- eine neue Herausforderung suchst, die dir Perspektive und sehr gute Aufstiegschancen bietet
- die Zubereitung von österreichischen Klassikern und internationalen Speisen liebst
- gerne mit frischen und regionalen Lebensmitteln arbeitest
- Leidenschaft für gutes Essen und den Beruf des Kochs hast
- selbstständig und sauber arbeitest und deinen eigenen Posten fest im Griff hast
- ein hohes Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit frischen Produkten besitzt
- ein aufmerksames Auge für die Präsentation unserer Gerichte hast

### **Dein Profil:**

- Erfahrung in der Gastronomie mit Küchenbackground
- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch /Köchin
- gute Deutschkenntnisse

### **Kontakt**

Wir freuen uns auf deine Bewerbung an:

Familie Miedl

[info@haeuserlimwald.com](mailto:info@haeuserlimwald.com)

Tel.: 06473-8288

Häuserl im Wald

Niederrain 140

5571 Mariapfarr

06473-8288

[info@haeuserlimwald.com](mailto:info@haeuserlimwald.com)

[www.haeuserlimwald.com](http://www.haeuserlimwald.com)

### **Commis de Partie, Jungkoch**

Zur Verstärkung unseres kleinen aber feinen „Häuserl im Wald“ Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2022 ab Ende Mai (und gerne auch langfristig) einen **Commis de Partie/Jungkoch (m/w/d)** in Vollenstellung.

#### **Wir bieten dir:**

- Mitarbeit in einem familiengeführten Betrieb mit niedrigen Hierarchien und viel Möglichkeiten zur Mitgestaltung
- geregelte Arbeitszeiten mit leistungsgerechter Entlohnung
- Feiertage werden, wenn gearbeitet, separat bezahlt
- Mitarbeiterunterkunft bei Bedarf
- freie Verpflegung (auch an freien Tagen)
- vergünstigte Mitgliedschaft im Fitnessstudio Sportwerk Mariapfarr
- Möglichkeit einer langfristigen Zusammenarbeit weit über diesen Sommer hinaus

#### **Wir suchen genau dich, wenn du:**

- gerne im Team arbeitest und deine eigenen Stärken und Ideen mit einbringst
- mit Persönlichkeit, Charme und guter Laune nicht ins Schwitzen kommst - auch wenn es heiß wird
- durch Verlässlichkeit & Flexibilität überzeugst
- eine neue Herausforderung suchst, die dir Perspektive und sehr gute Aufstiegschancen bietet
- die Zubereitung von österreichischen Klassikern und internationalen Speisen liebst
- gerne mit frischen und regionalen Lebensmitteln arbeitest
- Leidenschaft für gutes Essen und den Beruf des Kochs hast
- saubere Umsetzung der dir zugetragenen Aufgaben
- ein hohes Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit frischen Produkten besitzt

#### **Dein Profil:**

- Küchenerfahrung
- Deutschkenntnisse

#### **Kontakt**

Wir freuen uns auf deine Bewerbung an:

Familie Miedl

[info@haeuserlimwald.com](mailto:info@haeuserlimwald.com)

Tel.: 06473-8288

Häuserl im Wald

Niederrain 140

5571 Mariapfarr

06473-8288

[info@haeuserlimwald.com](mailto:info@haeuserlimwald.com)

[www.haeuserlimwald.com](http://www.haeuserlimwald.com)