



**Benediktinerstift
GÖTTWEIG**

Im Stiftsrestaurant suchen wir:

Chef de partie – Koch (m/w/d)

Vollzeit (40 h pro Woche) in Saisonbetrieb

Stift Göttweig zählt zur Gemeinschaft der TOP-Ausflugsziele Niederösterreich und wurde 2000 in die Weltkulturerbeliste der Vereinten Nationen aufgenommen. Als touristischer Leitbetrieb der Region wird Göttweig jährlich von über 150.000 Gästen aus aller Welt besucht.

Unsere Stiftsgastronomie, das Stiftsrestaurant, liegt im Norden der Klosteranlage und bietet einen einmaligen Ausblick über das Kremstal und die Wachau. Mit 300 Innenplätzen, 200 Terrassenplätzen und dem Veranstaltungsbereich für bis zu 600 Personen haben wir vielfältige Möglichkeiten und Aufgaben. Unser Schwerpunkt liegt in der Verpflegung von Ausflugs Gästen, daher ist unsere Öffnungszeit, täglich 10 bis 18 Uhr, an das Kerngeschäft angepasst. Hinzu kommen Veranstaltungen jeder Art, von Seminaren über Familienfeiern bis zu Großveranstaltungen die in der gesamten Klosteranlage ausgetragen werden.

Unser kulinarisches Angebot ist klassisch österreichisch unter Verwendung regionaler und saisonaler Produkte. Wir brauen unser eigenes Klosterbier und der Wein kommt von unserem eigenen Weingut.

HERAUSFORDERNDE UND VERANTWORTUNGSVOLLE AUFGABEN ERWARTEN SIE

- Selbstständiges Arbeiten am zugewiesenen Posten für á la carte und Eventbereich – mit allem was dazu gehört
- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Einhaltung aller Arbeits- und Hygienevorschriften
- Unterstützung der Küchenleitung bei Planung und Bestellung

MIT DIESEM PROFIL ÜBERZEUGEN SIE UNS

- Abgeschlossene Ausbildung und Berufserfahrung
- Positive Einstellung & Teamplayer
- Motiviert, verantwortungsbewusst, belastbar
- Kreativ mit Leidenschaft für's Kochen
- Führerschein & eigener PKW
- Bei männlichen Bewerbern abgeschlossener Wehr- oder Zivildienst

ES ERWARTET SIE EIN ATTRAKTIVES ANGEBOT

- Ein besonderer Arbeitsplatz im Weltkulturerbe Stift Göttweig, einem zukunftsicheren und verlässlichen Arbeitgeber
- Arbeiten in einem ehrgeizigen Team
- Abenddienst ist die Ausnahme
- Kreative Atmosphäre, in der Ihre Meinung zählt
- Küche auf neuestem Stand der Technik & jährliche Adaption
- Frische und qualitativ hochwertige Produkte zur Verarbeitung
- Wir wertschätzen die Zeit, die bei uns verbracht wird (Zeiterfassungssystem, Wochenendzuschlag)
- Zahlreiche Social Benefits (kostenlose Mitarbeiterverpflegung, Gesundheitsvorsorge, ...)
- Gesetzlich verpflichtender Hinweis zum kollektivvertraglichen Mindestentgelt von EUR 2.237,00 brutto/Monat. Der tatsächliche Lohn liegt je nach Qualifikation bei ca. EUR 3.000,00 brutto/Monat. Zuzüglich erhalten Sie für geleistete Stunden am Wochenende einen Wochenendzuschlag.

Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf und Foto richten sie bitte an:

Benediktinerstift Göttweig

Martin Scherhag

Mail: scherhag@stiftgoettweig.at

Tel. +43.(0)27 32.855 81-310

BENEDIKTINERSTIFT GÖTTWEIG

Stift Göttweig 1

3511 Furth bei Göttweig

Tel.: +43 (0)2732 85581-0

office@stiftgoettweig.at

www.stiftgoettweig.at



**Benediktinerstift
GÖTTWEIG**