



Benediktinerstift  
GÖTTWEIG

## Koch m/w/d

(40h | Vollzeit) | ab März 2023

im **Stiftsrestaurant** im Benediktinerstift Göttweig

3511 Furth bei Göttweig, Austria  
Tel.: +43.(0)27 32.855 81-0  
Fax: +43.(0)27 32.855 81-266  
info@stiftgoettweig.at  
www.stiftgoettweig.at

### Deine Aufgaben

- Arbeiten am zugewiesenen Posten für á la carte und Veranstaltungsbereich
- Mise-en-Place-Arbeiten, Reinigung des Arbeitsplatzes
- Einbindung von Hilfskräften im Küchenbereich
- Einhaltung von Hygienebestimmungen (persönlich und betrieblich)
- Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln und Kücheneinrichtung

### Dein Profil

- Du siehst in einer Kochjacke nicht nur gut aus...
- Teamplayer, der sich in der Gastro wohlfühlt
- Du bist pünktlich, freundlich, belastbar und motiviert
- Abgeschlossene Fachausbildung
- Gute Fachkenntnisse, Praxiserfahrung und Kreativität
- Deutschkenntnisse auf gutem Niveau
- Mobil um den Arbeitsort zu erreichen (PKW)

### Wir bieten

- Ein motiviertes Küchenteam, wo deine Ideen zählen und du die Zukunft aktiv mitgestalten kannst
- Einen sicheren, fairen Arbeitsplatz an einem der schönsten Plätze Österreichs
- Kostenlose Mitarbeiterverpflegung
- Team Benefits und div. Mitarbeitervergünstigungen
- Mitarbeiterzimmer nach Verfügbarkeit
- Entlohnung nach Leistung und Erfahrung, plus freiwilliger Zuschlag für Stunden am Wochenende

**Jungkoch/ Demi Chef de Partie ab 2.100,00 brutto**

**Chef de Partie ab 2.500,00 brutto**

Bei Interesse, ruf uns an und vereinbare einen Termin für ein unverbindliches Kennenlernen oder bewirb dich klassisch per Email mit Lebenslauf und Foto!

Benediktinerstift Göttweig  
Martin Scherhag  
Tel. +43.(0)27 32.855 81-310, Fax: -388  
Mail: scherhag@stiftgoettweig.at  
www.stiftgoettweig.at