

https://www.schuetzenhof-flachau.at/en/job/offene-stellen-koch-mwd/

???? Koch/Köchin (m/w/d) – Job im Hotel – À-la-Hiring organization carte-Restaurant in Flachau / Pongau

Description

Arbeiten, wo andere Urlaub machen – im Genusshotel Schützenhof in Flachau (Salzburger Land)!

Wir suchen ab Dezember 2025 oder nach Vereinbarung eine/n**Koch oder Köchin** (m/w/d) für unser familiengeführtes Hotel mit à la carte Restaurant.

? Deine Aufgaben

- Zubereitung und Ausgabe von Speisen
- Unterstützung bei der Menüvorbereitung
- · Selbstständiges Arbeiten in der Küche
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards

? Dein Profil

- Abgeschlossene Kochausbildung oder Erfahrung in der Küche
- Selbstständige, zuverlässige und saubere Arbeitsweise
- · Teamfähigkeit und Freude am Beruf
- Gute Deutschkenntnisse (Pflicht)

? Wir bieten

- Faire Bezahlung
- · Kostenlose Unterkunft & Verpflegung
- Familiäres Arbeitsklima kein Großbetrieb
- Arbeiten in den österreichischen Alpen (Flachau / Pongau)
- Abwechslungsreiche Tätigkeit in Hotelküche & à la carte Betrieb

Das **Genusshotel Schützenhof** ist ein traditionelles, familiengeführtes Haus in Flachau mit rund 65 Gästen. Wir verbinden österreichische Gastlichkeit mit moderner Küche und legen Wert auf **regionale, frische Zutaten** und ein gutes Miteinander im Team.

Wenn du einen sicheren Arbeitsplatz in den Bergen suchst und gerne Verantwortung übernimmst, **bewirb dich jetzt** und werde Teil unserer Schützenhof-Familie!

Responsibilities

Employment Type

Full-time

Beginning of employment

Ab sofort

Duration of employment

Unbefristet

Industry

Gastgewerbe

Job Location

Reitdorfer Str. 26., 5542, Flachau, Salzburger Land, Österreich

Date posted

June 3, 2025

- Anrichten und Ausgeben der Speisen
- Vorbereitung einfacher Speisen nach Anleitung
- Mitarbeit bei Organisation und Sauberkeit in der Küche
- Schrittweises Erlernen unserer modern interpretierten, traditionellen Küche
- Selbstständiges Arbeiten im Tagesgeschäft der Hotelküche

Qualifications

- Abgeschlossene Koch-Ausbildung oder nachweisbare Kocherfahrung & Leidenschaft
- Interesse an regionaler Küche mit kreativem Zugang
- Eigeninitiative, Lernbereitschaft und Fähigkeit, auch eigene Ideen einzubringen
- Zuverlässigkeit, Teamgeist und hygienisches Arbeiten

Job Benefits

- Saisonstelle für Sommer und Winter mit Möglichkeit zur Wiederanstellung
- Faire Bezahlung nach Qualifikation, Überzahlung möglich
- 6-Tage-Woche, je nach Vereinbarung
- Kostenlose Verpflegung und Unterkunft im Haus möglich
- Arbeit in einem modernen Küchenteam mit persönlicher Atmosphäre
- Traumhafte Lage in den Alpen perfekte Umgebung für Natur- & Sportliebhaber
- Langfristige Entwicklungsperspektive in einem **Genusshotel mit Handschlagqualität**

Contacts

Barbara Mayrhofer +43 6457 2396