

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

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

Hotel Schützenhof Flachau

# Beschreibung

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

Wir suchen ab Dezember 2025 oder nach Vereinbarung eine/nKoch 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 T\u00e4tigkeit in Hotelk\u00fcche & \u00e0 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!

#### Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

# Arbeitspensum

Vollzeit

### Start Anstellung

Ab sofort

### Dauer der Anstellung

Unbefristet

#### Industrie / Gewerbe

Gastgewerbe

#### Arbeitsort

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

# Veröffentlichungsdatum

Juni 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

## Qualifikationen / Anforderungen

- 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

# Leistungen der Anstellung

- 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

#### Kontakte

Barbara Mayrhofer +43 6457 2396