



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

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

Arbeitgeber

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/n **Koch oder Köchin (m/w/d)** für unser familiengeführtes Hotel mit à la carte Restaurant.

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

🔍🔍 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!

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- 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