

## *Chef de Partie / Koch / Köchin (m/w/d)*

- Sicherstellung eines reibungslosen Arbeitsablaufs
- Zubereitung von Speisen der klassischen und österreichischen Küche
- Bereitstellung des erforderlichen Mis-en-place
- tägliche Kontrolle der Hygienevorschriften (HACCP)
- Koordination und Absprache mit der Küchenleitung

### *Dein Profil:*

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Freude am Beruf und Einsatzbereitschaft
- Kreativität und Qualitätsbewusstsein
- Flexibilität und Teamgeist
- Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Deutschkenntnisse

### *Unsere Mitarbeiterbenefits:*

- Faires Trinkgeldsystem für alle
- Mitarbeiterzimmer, nach Bedarf
- Täglich kostenlose Verpflegung
- Weihnachtsfeier und Sommerparty
- Mehrtägige Betriebsausflüge
- kostenlose Nächtigung/en in den Symposium Partner Hotels
- kostenlose Nutzung des Fitnessraums
- kostenlose Nutzung des angrenzenden Parkbads (10.000 m<sup>2</sup>)
- Wir fördern und bezahlen Weiterbildung
- Besuch der Symposium Hotels Academy
- 10% Mitarbeiterabbatt auf Logis

Wir freuen uns auf deine aussagekräftige Bewerbung!

Aktuelle  
Jobangebote

