



„WERDEN SIE TEIL
UNSERES TEAMS!“

KÜRE

GASTRONOMIE GMBH

Koch (m/w/d) Privatklinik Laßnitzhöhe

PRIVATKLINIK Laßnitzhöhe

Fortschritt, Menschlichkeit und Kompetenz – diesen Werten wird die Privatklinik Laßnitzhöhe schon seit Jahren mehr als gerecht. Qualitativ hochwertige Behandlungen mit dem Fokus auf medizinischen und therapeutischen Fortschritten, langjährige Erfahrung und menschliches Bemühen sind für uns nicht nur Schlagworte, sondern werden konsequent gelebt.

Beschäftigungsbeginn:
ab sofort



Beschäftigungsausmaß:
Part-time / full-time



Bereichern Sie unser Team und bewerben Sie sich bitte mit Ihren aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen inkl. Zeugnisse und Foto durch Klick auf „Jetzt Bewerben“

Privatklinik Laßnitzhöhe | Miglitzpromenade 18
8301 Laßnitzhöhe 03133/2274-0

www.sanlas.at/karriere

Datenschutzinformation finden Sie unter:
www.sanlas.at/datenschutz.

IHR PROFIL:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin
- Idealerweise Erfahrung in einer Großküche/ Produktionsküche/Klinik- oder Gemeinschaftsverpflegung
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und strukturierte Arbeitsweise
- Kenntnisse und Erfahrungen in der Zubereitung von Kuchen, Mehlspeisen, Torten, Desserts sind wünschenswert
- Interesse an gesundheitsbewusster und ernährungsphysiologisch orientierter Küche
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Selbstständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
- PKW zur Erreichung des Standortes von Vorteil

IHRE AUFGABEN:

- Zubereitung von warmen und kalten Speisen im Rahmen der Gemeinschafts- und Diätverpflegung
- Mitarbeit in der Produktionsküche (Cook & Serve, Cook & Chill)
- Umsetzung von ernährungsmedizinischen Vorgaben (Diäten, Sonderkostformen, Allergene)
- Sicherstellung einer gleichbleibend hohen Speisenqualität
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Unterstützung bei der Speisenplanung und -vorbereitung
- Wirtschaftlicher und ressourcenschonender Umgang mit Lebensmitteln

JETZT BEWERBEN!

FREUEN SIE SICH AUF:

- eine ganzjährige, krisensichere Anstellung in einer Rehaklinik
- ein angenehmes und wertschätzendes Arbeitsklima
- Zusammenarbeit in einem erfahrenen Team aus Köch:innen, Küchenhilfen und Diätolog:innen
- geregelte Arbeitszeiten und planbare Dienste im Rahmen einer 5-Tage_Woche

Frühdienst: 06:00 - 14:00

Spätdienst: 10:30 bis 19:00

- monatlicher Dienstplan
- KEINE Teildienste
- Urlaubskonsumation auch in der Hauptsaison möglich
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- attraktive Mitarbeiterbenefits

GEHALT

Brutto (VZ) ab € 33.000- p.a. mit Anrechnung der Vordienstjahre
Bereitschaft zur Überzahlung auf ein marktübliches und
attraktives Gehalt bei entsprechender Qualifikation, Erfahrung,
Kompetenz und Leistungsvermögen.