



Wir bekochen 4.500 Gäste pro Jahr, arbeiten mit saisonalen, regionalen und Bio-Produkten und haben auch eine eigene Patisserie. Für unser Küchenteam suchen wir:

## Koch/Chef de Partie (w/m/d) Vollzeit mit geregelten Dienstzeiten

### Ihre häufigsten Aufgaben

- Zubereiten von Menüs in Zusammenarbeit mit dem Team
- Koordinieren von Vorbereitungsarbeiten
- Ausgeben der Speisen mit Blick auf Unverträglichkeiten unserer Gäste

### Unsere wichtigsten Anforderungen

- Kenntnisse der Hygienestandards und -bestimmungen (HACCP)
- gute Zusammenarbeit mit dem Team und anderen Abteilungen wie Service, Einkauf und Diätologie
- Freude an der Arbeit
- Kommunikations- und Konfliktfähigkeit

### Unser Angebot

- ein monatliches Brutto-Gehalt ab € 2.344,00 gemäß KV für Hotel- und Gastgewerbe mit zwei Jahren Praxis nach der Lehrabschlussprüfung
- Überzahlung je nach Qualifikation

### Außerdem bieten wir

- eine gratis Mahlzeit in jedem Dienst, vergünstigte Getränke
- Arbeitsschuhe, Arbeitskleidung inkl. Reinigung
- vergünstigte Verpflegung aus der hauseigenen Küche
- rasche Anfahrt über die A5/Abfahrt Hochleithen und gratis Parkplatz vor der Tür
- Anschluss an das öffentliche Verkehrsnetz durch unser firmeneigenes Shuttleservice
- Rabatte auf Apothekenbestellungen, Laborleistungen, Aroma-Öle, Friseur und Fußpflege
- kostenfreie Nutzung von Hallenbad, Relax-Bereich und Trainingsgeräten
- Betriebsärztin und mentale Gesundheitsförderung
- einen krisensicheren Arbeitsplatz

Haben wir Ihr Interesse geweckt, oder haben Sie noch Fragen zur Stelle?

Ihr Ansprechpartner für Bewerbungen und Rückfragen:

Gerasimos Kavalieris, Leitung Küche und Service

[gerasimos.kavalieris@klinik-pirawarth.at](mailto:gerasimos.kavalieris@klinik-pirawarth.at), Tel: +43 2574 29160-5140

Zur Jobbörse:

