



HOTEL
GOLDENER
BERG
OBERLECH



Spezialist/in für Österreichische Küche: Ehrliches Handwerk mit Tradition (m/w/d)
ab Sommer 2025 | in Vollzeit oder Teilzeit möglich

Haben Sie eine Leidenschaft für die echte, bodenständige österreichische Küche? Lieben Sie es, traditionelle Rezepte mit Herz und Hand zu kochen, so wie sie seit Generationen geschätzt werden? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir suchen eine authentische Persönlichkeit – mit Freude am Kochen, handwerklichem Können und einer tiefen Verbundenheit zur österreichischen Wirtshauskultur.

Ihre Aufgaben im Detail:

- **Bodenständige Alpenkulinarik:** Zubereitung österreichischer Klassiker und regionaler Spezialitäten für unser À-la-carte- und Hotelrestaurant sowie für besondere Events wie Hochzeiten.
- **Perfekte Vorbereitung:** Mise-en-place-Arbeiten für einen reibungslosen Ablauf im täglichen Geschäft.
- **Qualität als oberstes Gebot:** Sicherstellung einer konstant hohen Qualität und bewusster Umgang mit Lebensmitteln.
- **Teamarbeit & Effizienz:** Enge Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen zur Optimierung der Abläufe und Gästezufriedenheit sowie Schulung der anderen Köche in Bezug auf traditionelle österreichische Küche.
- **Hygiene & Standards:** Einhaltung aller HACCP-Vorgaben zur Sicherstellung höchster Hygiene- und Sicherheitsstandards.
- **Präzision im Einkauf:** Warenannahme, Qualitätskontrolle und Dokumentation der Produkte.
- **Kommunikation & Weiterentwicklung:** Teilnahme an Team-Meetings zur Optimierung von Abläufen und Menüs.



Wen wir suchen:

Wir suchen nicht einfach eine Fachkraft, sondern **eine Persönlichkeit, die mit Herz kocht**. Sie sind genau richtig bei uns, wenn Sie:

- **Kreativ & traditionsbewusst:** Sie lieben die österreichische Küche und verstehen und schätzen traditionelle Rezepte.
- **Fachkompetent & erfahren:** Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch bringen Sie mit.
- **Feinschmecker mit Leidenschaft:** Erfahrung mit regionalen Spezialitäten und ein Gespür für lokale Zutaten zeichnen Sie aus.
- **Strukturiert & verantwortungsbewusst:** Sie legen Wert auf Ordnung, Sauberkeit und einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.
- **Sprachgewandt:** Sie beherrschen Deutsch und Englisch, um sich sicher mit Kollegen und Gästen auszutauschen.
- **Teamplayer:** Sie arbeiten gerne in einem internationalen Team und bereichern Ihre Umgebung mit positiver Energie.

Was wir Ihnen bieten:

- **Gestaltungsfreiheit:** Ihre Ideen, Ihre Kreativität – und unser Vertrauen in Ihre Fähigkeiten.
- **Weiterbildung:** Wir fördern Ihre persönliche und berufliche Entwicklung durch Coachings und Schulungen.
- **Attraktive Benefits:** Zugang zu unserem Alpin Spa, Rabatte auf Essen, Getränke und Anwendungen im Hotel und Skipassvergünstigungen.
- **Unvergessliche Arbeitsatmosphäre:** Ein Arbeitsplatz mit Blick auf die Berge und ein herzliches Team, das sich auf Sie freut.
- **Flexible Arbeitsbedingungen:** Arbeiten Sie in einem Umfeld, das Kreativität und Eigenverantwortung schätzt.
- **Teamevents & Zusammenhalt:** Gemeinsame Grillabende, sportliche Aktivitäten und ein motivierendes Arbeitsumfeld.
- **Freie Kost & Logis:** Hochwertige Verpflegung und Unterkunft in unserem Teamhotel mit Bergblick.

Klingt das nach Ihrer Chance?

Dann bringen Sie Ihre Kreativität, Ihr Fachwissen und Ihre Leidenschaft in unser Team ein. Lassen Sie uns gemeinsam wachsen und unsere Gäste mit bodenständiger österreichischer Küche verzaubern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzen!

Jetzt bewerben und ein Teil unserer Vision werden: hr@goldenerberg.at

Machen Sie sich vorab ein Bild von uns: [Instagram-Teamseite](#)