

Sei dabei und  
komm ins  
Team!



## Wir suchen ab sofort dich als Koch / Köchin (m/w/d)

(Vollzeit, Linz)

### *Dein Profil*

- Eine abgeschlossene Ausbildung und der Position entsprechende einschlägige Berufserfahrung in der Gastronomie
- Qualitätsbewusstsein und Liebe zum Beruf
- Kreativität sowie fachliche Kompetenz für eine alpine Küchenlinie mit modernem Zeitgeist
- Erfahrung mit vegetarischen und veganen Gerichten
- Neugierde und Offenheit für Speisetrends
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Stressresistenz
- Eigenmotivation, selbstständiges Arbeiten und Freude Neues einzubringen
- Ein professionelles und gepflegtes Erscheinungsbild
- Gute Deutschkenntnisse/ Englischkenntnisse von Vorteil

### *Deine Aufgaben*

- Erstklassige Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation der Speisen
- Ökonomischer, nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln und betrieblichen Arbeitsmaterialien
- Sicherstellung unseres hohen Qualitätsanspruches sowie eines optimalen Produktionsablaufes
- Kontrolle & Einhaltung der HACCP-Bestimmungen
- Richtige Lagerung und Qualitätskontrolle der Lebensmittel

### *Wir bieten*

- Spannende und vielfältige Aufgaben in einem zukunftsorientierten Großunternehmen
- Fachliche und persönliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Arbeiten in einer hochmodernisierten Küche
- Entfaltungsraum für deine Kreativität und Produktentwicklung
- Anlaufstelle und Gehör für deine Ideen und Vorstellungen
- Ein wertschätzendes Arbeitsumfeld und KollegInnen auf Augenhöhe
- 5 Tagewoche (MO-FR)
- Mittagsverpflegung und viele weitere Mitarbeiterbenefits

Die Entlohnung beträgt mindestens 2000,- Euro brutto per Monat bei Vollbeschäftigung.  
Überzahlung ist gemäß Qualifikation und Erfahrung möglich.

Wir freuen uns über Deine Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben  
per Email an [Chris.Cordts@kulinario.at](mailto:Chris.Cordts@kulinario.at)

