

Sei dabei und
komm ins
Team!



Wir suchen dich als Kochschulleitung

(Vollzeit | Linz | ab Sommer 2023)

Wir sind auf der Suche nach einer Ernährungsexpertin* / einem Ernährungsexperten* wie dir!

Du möchtest deine Speisen-Kreativität ausleben und gleichzeitig Abläufe und Prozesse koordinieren? Dein Privatleben ist dir wichtig und sollte nicht zu kurz kommen? Wir unterstützen deinen Balance-Akt!

Das erwartet dich bei uns:

- **Bezahlte Freizeit:** Du arbeitest 38 h pro Woche und bekommst 40 h bezahlt
- **Mehr vom Leben:** Du kannst dir deine Arbeitstage und Arbeitszeit flexibel zwischen Montag und Sonntag einteilen
- **Mehr Bildung:** Du hast die Möglichkeit für fachliche und persönliche Weiterbildung

Das sind wir

In der Linzer Herrenstraße findest du unser Restaurant mit dem Namen kulinario® eat.enjoy.explore. Ein Take-away-Bereich, Shop und eine Kochschule gehören ebenfalls zu unserem gastronomischen Auftritt. Moderne Foodtrends, bewährte Klassiker und viel Leidenschaft rund um das Thema Essen, lässt unsere Herzen höherschlagen und schafft Genuss.Momente bei unseren Gästen. Dabei legen wir besonders viel Wert auf nachhaltiges Handeln, Regionalität und saisonale Angebote.

Das erwarten wir von dir:

- Du bringst aktuelle Foodtrends und klassische Lieblinge in unsere Kochschule
- Du begeisterst mit deinen Kochkursen unsere Gäste und schaffst Genuss.Momente
- Du legst Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität

Dein Profil

- Du hast ein abgeschlossenes Studium im Bereich Ernährungswissenschaften oder eine ähnliche Berufsausbildung
- Du gibst dein gesammeltes Wissen über Lebens- und Nahrungsmittel gerne weiter
- Du hast eine hohe Leidenschaft fürs Kochen und lässt dir dabei gerne über die Schultern blicken
- Du liebst das Entertainment und begeisterst Menschen
- Deine Kreativität und dein Know-how ziehen andere in den Bann
- Du teilst mit unseren Gästen Tipps & Tricks aus der Küche

Deine Aufgaben

- Durchführung von Kochkursen und anderen Aktivitäten in der Kochschule

- Erstellung einer Jahresplanung für das Programmangebot in der Kochschule (Kochkurse, Verkostungen, diverse Aktivitäten)
- Kreative Planung und Ausarbeitung des Kochkursangebotes
- Abwicklung und Organisation der Anmeldungen von Teilnehmer*innen
- Erstellen von Rezeptmappen für die Teilnehmer*innen der Kochkurse
- Verfassen von Kurztexten zu Lebensmitteln – als Ergänzung für die Rezeptmappen

Wir bieten

- 38 h Woche | 40 h bezahlt
- Flexible Zeiteinteilung der Arbeitstage zwischen Montag und Sonntag
- Fachliche und persönliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Arbeiten in einem modernen Gastronomiebetrieb mit einzigartigem Konzept
- Ein wertschätzendes Arbeitsumfeld
- Tägliche Verpflegung
- Wir kümmern uns um die Reinigung deiner Berufskleidung
- Mitarbeiter*innenbenefits (% in unserem Shop, Mitarbeiter*innveranstaltungen, Schulungen)
- Weitere Benefits im Rahmen der Unternehmen der Vinzenz Gruppe und Vinzenz Gruppe Service GmbH (z.B.: Zusatzversicherungen, Gesundheitsförderungsmaßnahmen in den Gesundheitseinrichtungen der Vinzenz Gruppe)

Deine Entlohnung

Die Entlohnung für die ausgeschriebene Position beträgt bei Vollbeschäftigung 2.800,- Euro brutto per Monat.

Deine Bewerbung

Wir freuen uns über Deine Bewerbung mit Motivationsschreiben und Lebenslauf direkt über unser Karriereportal.

Du kannst Deine Bewerbung auch direkt per E-Mail an sabine.altrichter@kulinario.at übermitteln.

Kontaktdaten:

Frau Sabine Altrichter

+43 664 8384515

sabine.altrichter@kulinario.at

www.kulinario-herrenstrasse.at

Instagram: kulinario.herrenstrasse

Herrenstraße 54, 4020 Linz

Büro: Schillerstraße 1, 4020 Linz

kulinario® eat.enjoy.explore.
Herrenstraße 54-56 | 4010 Linz
Tel.: +43 (0) 664 83 84 515

Web: www.kulinario-herrenstrasse.at | Instagram & Facebook: kulinario.herrenstrasse

