



STELLVERTRETENDE KÜCHENLEITUNG

Beschäftigungsausmaß: 80 – 100 % (M/W/D)

Arbeitszeiten: hauptsächlich Wochentags ab 08:30 Uhr
(keine Teildienste)

DAS SIND WIR:

Das Olympiazentrum Vorarlberg bietet Spitzensportler*innen, Vereinen, Verbänden, Nationalteams sowie Gruppen und Privatpersonen alles was sie brauchen: Sportstätten, ein Hotel, ein Bistro, Veranstaltungsräume und einen Regenerationsbereich. Besucher finden bei uns die perfekten Bedingungen für einen erfolgreichen und angenehmen Aufenthalt.

Im Rahmen der Neuausrichtung unseres Verpflegungsangebots suchen wir eine motivierte Person, die mit Leidenschaft fürs Kochen und einem guten Organisationstalent unser Bistroteam unterstützt. Wenn du also Lust hast, Teil eines tollen Teams zu werden und unseren Küchenchef proaktiv bei der Weiterentwicklung zu unterstützen, freuen wir uns auf deine Bewerbung!

WAS ZEICHNET DICH AUS:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und mehrjährige Berufserfahrung
- Leidenschaft für frische, saisonale und regionale Küche
- Teamplayer mit eigenverantwortlicher und effizienter Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Engagement in der Weiterentwicklung unseres Bistro-Konzepts

AUFGABEN:

- Unterstützung und Vertretung des Küchenchefs im Arbeitsalltag
- Organisation der Küchenabläufe und Sicherstellung eines hochwertigen Speisenangebots
- Verantwortung für die Einhaltung der HACCP-Standards und unserer Qualitätsansprüche

WIR BIETEN DIR:

- Ein wertschätzendes Arbeitsumfeld mit Raum für Kreativität
- Attraktive Sozialleistungen, inklusive kostenloser Verpflegung und JobBike
- Fünftagewoche mit festen freien Tagen und Arbeitszeiten, hauptsächlich tagsüber
- Attraktives Gehalt, abhängig von Erfahrung und Qualifikation



ÖKOPROFIT
Betrieb 2024



Eintritt nach Vereinbarung
(möglichst zeitnaher Einstieg).

Bewerbungen an Laura Wohlgenannt:
laura.wohlgenannt@olympiazentrum-vorarlberg.at
0043 664 601 49 601