



Ihre Aufgaben

- ◇ Aktive Mitarbeit im täglichen Arbeitsablauf der Küche
- ◇ Unterstützung bei der Umsetzung von Aufgaben und Zielen
- ◇ Zubereitung und Anrichten von Speisen
- ◇ Führung eines eigenen Posten innerhalb der Küche
- ◇ Bereitschaft an mehreren Posten in der Küche zu arbeiten
- ◇ Ordnung und Mithilfe im gesamten Küchenbereich

Ihre Qualifikationen und Kompetenzen

- ◇ Abgeschlossene Berufsausbildung
- ◇ Berufserfahrung im Küchenbereich
- ◇ Aufgeschlossenheit gegenüber neuen Vorschlägen
- ◇ Kreativität bei der Menü- und Speisengestaltung
- ◇ Kenntnisse der Hygienevorschriften
- ◇ Gepflegtes Erscheinungsbild
- ◇ Freundlichkeit & Herzlichkeit
- ◇ Freude am Beruf & Einsatzbereitschaft
- ◇ Flexibilität & Belastbarkeit
- ◇ Zuverlässigkeit & Teambewusstsein

Hotel Restaurant Rumer Hof

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie uns gerne Ihre
aussagekräftigen
Bewerbungsunterlagen:

Frau Alexandra Plank

Tel. +43 676 844262600

Alexandra.Plank@rumerhof.at

www.rumerhof.at

Bundesstrasse 11

6063 Rum

Österreich