



- ✓ Du bist Koch/Köchin aus Leidenschaft? Bist engagiert und zuverlässig?
- ✓ Du hast eine Fachausbildung und einige Jahre **Praxiserfahrung**?
- ✓ Du bist souverän bei à la carte Speisenzubereitung und willst in einem erfahrenen Team arbeiten?
- ✓ Du schätzt gutes Betriebsklima und faire Bezahlung?

## ***Dann haben wir den richtigen Job für Dich!***

Ab April / Mai 2021 besetzen wir eine **Saisonstelle** in **Vollzeit** (40 Wochenstunden):

## ***Koch / Köchin***

Das **Restaurant Zum Schinakl** ist ein solider Familienbetrieb in der dritten Generation. Es verfügt über 100 Sitzplätze im Innenbereich, 120 im Gastgarten und es werden Speisen und Getränke auf unsere „Schwimmenden Inseln“ serviert. Wir bieten Spezialitäten der traditionsreichen österreichischen und vor allem Wiener Küche, sowie Gerichte vom Holzkohlengrill in der Sommersaison. Die Speisen werden frisch zubereitet, es gibt saisonale Schwerpunkte auf unserer monatlich wechselnden Karte. Wir legen großen Wert auf Qualität, erstklassiges Service und die Kundenorientierung unserer Mitarbeiter.

### **Wir erwarten:**

- ✓ Fachausbildung und **mehrjährige Berufserfahrung**
- ✓ Selbständigkeit beim Zubereiten der Speisen
- ✓ Zuverlässigkeit und Teamgeist
- ✓ hohe Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- ✓ Bereitschaft zu Mehrarbeit und Wochenendarbeit
- ✓ gute Deutschkenntnisse

### **Wir bieten:**

- ✓ einen attraktiven Arbeitsplatz in einem erfolgreichen Unternehmen
- ✓ gute Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln
- ✓ angenehmes Betriebsklima
- ✓ kostenlose Verpflegung
- ✓ ein Mindestgehalt von € 2.300 brutto \*)

\*) tatsächliches Gehalt abhängig von Qualifikation und Berufserfahrung

## **Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!**

Sende Dein Motivationsschreiben mit Foto und Lebenslauf

per Email an: [personal@schinakl.com](mailto:personal@schinakl.com)

Ansprechpartner: Marlene Auzinger

Telefon: 0664 – 465 9074 (werktags)

