

HOTEL GRAFENSTEIN

CUOCO (M/F/D)

Tempo pieno Posto stagionale

CHI SIAMO

AMBITO DI COMPETENZA

Supporto dello chef in tutti i posti, compresa la pasticceria, per quanto riguarda la regionalità, il magazzino e la presentazione dei piatti
stagione da Aprile 2025 - Gennaio 2026 (escluso 08/12 - 25/12)

COSA RICHIEDIAMO

I nostri ospiti amano la varietà con cene di gala, serate a tema, un buffet di dolci e una serata barbecue settimanale in estate quando il tempo è bello. Oltre all'esperienza professionale, ci aspettiamo lavoro autonomo con assistenza Capacità di lavorare in gruppo con interazione amichevole Puntualità e pulizia

COSA OFFRIAMO

Settimana di 5 giorni per i nostri cuochi (domenica e 1 giorno feriale libero). Team motivato e un'ottima atmosfera lavorativa. Vacanze estive e giorni di vacanza flessibili in mezzo previo accordo Scena CrewCard Sistemazione in camera singola con posto auto Servizio di lavanderia per abiti da lavoro incluso Lavanderia per lavanderia privata Sconto dipendenti per massaggi e trattamenti estetici Posto di lavoro ordinato e pulito. Altri benefici per i dipendenti Stipendio molto buono e extra 13a e 14a mensilità e indennità di licenziamento

DATA D'ASSUNZIONE

aprile 2025- gennaio 2025

CONTATTO

Hotel Grafenstein
Sieglinde Hofer
Verdinsersstraße 32/B
39017 Schenna
info@grafenstein.info
[+39 0473 945765](tel:+390473945765)
<http://www.grafenstein.info>