

**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](mailto:info@grafenstein.info)  
[+39 0473 945765](tel:+390473945765)  
<http://www.grafenstein.info>