



Auf 1750 Meter Seehöhe - auf der Gerlitzten am Ossiacher See in Kärnten entsteht gerade ein neues Design- & Lifestyle Hotel - das **hotel12**. Die 12 Zimmer werden eigens mit Kunst von 12 internationalen Künstlern ausgestattet. Naturmaterialien kreieren ein klares, helles Ambiente und tragen dazu bei, das hotel12 in ein neues Schmuckkästchen zu verwandeln.

In Zukunft wird man hier, mit außergewöhnlichem Panorama und Blick über Ossiacher-, Wörther- und Faakersee bis hin nach Italien und Slowenien, den Urlaub genießen können!

Für unser Küchenteam sind wir ab Juli 2011 auf der Such nach einem/einer:

(Chef-) Koch/Köchin

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie und haben fundierte, praktische Berufserfahrung in einer ähnlichen Position der Hotellerie oder Gastronomie – idealer Weise in der österreichischen Küche. Sie zeichnen sich durch ein hohes Qualitätsbewusstsein, Kreativität und Freude am Beruf aus.

Ihre Aufgaben:

- Sie arbeiten mit bei Speisenherstellung und tragen hierfür die Verantwortung.
- Die praktische Umsetzung der Unternehmens- und Betriebsziele sowie die Gestaltung eines abwechslungsreichen und attraktiven Verkaufsangebots in bester Qualität unterliegt ebenfalls Ihrer Verantwortung.
- Sie stellen einen reibungslosen Betriebsablauf sicher.
- Sie arbeiten Rezepturen aus und kalkulieren diese.
- Sie kontrollieren und überwachen die Waren und Wareneinsätze
- Sie tragen die Verantwortung für die Aus- und Weiterbildung der Ihnen unterstellten Mitarbeiter.

Sie sind zudem leistungsfähig, vertrauenswürdig, teamorientiert und flexibel. Zu Ihren Stärken gehören Hilfsbereitschaft, und die Fähigkeit, Gästewünsche zu erkennen und vorauszuahnen, Belastbarkeit, auch in Stresssituationen, sowie ein hohes Maß an Motivationsfähigkeit. Sie pflegen ein freundliches Auftreten und sind immer positiv eingestellt. Sie arbeiten detailgenau und effizient.

Wir bieten eine herausfordernde Aufgabe mit sehr viel Selbständigkeit in einem angenehmen Arbeitsumfeld, in dem Sie den Unternehmenserfolg direkt beeinflussen und damit Ihre berufliche Perspektive mitgestalten können. Am wichtigsten ist uns, dass Sie in unser Team passen um gemeinsam Visionen zu realisieren.

Wir sind bereits in der spannenden Pre-Opening Phase vom **hotel12** und bieten Ihnen die Möglichkeit, diese einzigartige Zeit voller Ideen und Innovationen aktiv und kreativ mitzuerleben und zu gestalten.



Hilfskoch/Köchin

Ihr Profil:

Sie haben bereits erste Erfahrungen in der Zubereitung von Speisen gesammelt und haben Freude daran.

Ihre Aufgaben:

Unter Führung des Küchenchefs gewährleisten Sie, aufbauend auf den Hygienevorschriften, Küchenrichtlinien und der Unternehmensphilosophie, gleich-bleibende Speisenqualität und Sauberkeit im gesamten Arbeitsbereich.

- Sie unterstützen den Küchenchef bei der Vorbereitung von Speisen nach vorherigem Training und Schulung, mit festgelegten Rezepten und Zubereitungsrichtlinien.
- Sie stellen sicher, dass sämtliches Geschirr und Besteck ausreichend vorhanden und sauber ist, um eine reibungslose Versorgung der Servicekräfte zu gewährleisten.
- Sie kümmern sich um die Warenbestandsaufnahme (Inventur).
- Sie sind beteiligt bei der Kontrolle und Reinigung des gesamten Arbeitsbereiches.
- Darüber hinaus sind Sie verantwortlich für die fach- und sachgerechte Behandlung / Handhabung aller Arbeitsmaterialien.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an:

Walter Junger & Friends Ltd.

Kadiner Straße 11
D-10243 Berlin

Ansprechpartner: Frau Charlotte Göbel

Telefon: +49 (0)30 21 23 70 15

Telefax: +49 (0)30 21 23 70 16

E-Mail: info@walterjungerandfriends.com

Internet: www.walterjungerandfriends.com