



Jungkoch / Jungköchin (30 Stunden) – m/w/d

Das Gasthaus Ackerwirt ist seit 1880 ein geschichtsträchtiger, traditioneller Landgasthof mit steirischer Wirtshausküche und kreativen Schmankerln und befindet sich im südost-steirischen Hügelland mit Aussicht bis nach Kärnten.

Als Familienbetrieb pflegen wir einen freundlichen und respektvollen Umgang mit unseren Gästen und Mitarbeiter:innen. Auf besonders viel Wert legt der Koch aus der Haubengastronomie auf regionale und saisonale Produkte aus der Umgebung.

Dein Verantwortungsbereich

- Freude am Kochen und der frischen Zubereitung von Speisen mit regionalen Produkten
- Einbringen von kreativen Ideen bei der Mitgestaltung der Saisonkarte
- Du bist die rechte Hand des Küchenchefs und arbeitest postenübergreifend
- Du erfüllst Mise en place Arbeiten
- Einhalten der Hygienerichtlinien und beachten der Allergenvorschriften
- Mitverantwortlich für ein positives und produktives Arbeitsklima in der Küche

Dein Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Du zeigst Leidenschaft und Hingabe für dein Handwerk
- Du bringst dich gerne mit neuen und kreativen Ideen ein
- Du arbeitest selbstständig, bist eigeninitiativ und zeigst eine hohe Einsatzbereitschaft
- Du bist zuverlässig, ehrlich und ein Teamplayer
- Du legst Wert auf Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Du denkst wirtschaftlich und nachhaltig

Das erwartet Dich

- Teilzeitanstellung mit 30 Stunden (Fr., Sa., So. und Feiertage) mit gratis Verköstigung während der Arbeitszeit
- Montag bis Donnerstag frei, ausgenommen Feiertage
- Faire Entlohnung mit Überbezahlung nach Qualifikation
- Pünktliche Bezahlung ist für uns eine Selbstverständlichkeit

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Motivationsschreiben an schwarz@ackerwirt.at oder

Gasthof Ackerwirt
z.H. Familie Schwarz
Kulming 14
8182 Pischelsdorf am Kulm