



— RESORT | SPA | BERGE —

Tauch bei uns auf!



.... und begib dich mit uns **zu neuen Höhen!**

Das **TAUERN SPA Zell am See - Kaprun** wächst. Im Herbst eröffnen wir unsere neuen Naturzimmer und verfügen dann über 220 Zimmer.

Die "neuen Höhen" wollen wir aber nicht nur in der Größe erreichen, sondern vor allem in der Qualität und Gästebetreuung. Dazu brauchen wir schon jetzt Unterstützung von Kolleg/innen mit Herz, Hirn & Hand die Menschen mögen, und die ein Teil des 4*S Resorts werden wollen. Bewerben Sie sich jetzt:

Chef Pâtissier m/w

Ihr Verantwortungsbereich:

- Operative und wirtschaftliche Verantwortung für Patisserie
- Verantwortung für innovatives Süßspeisenangebot
- Zubereiten der Süßspeisen/Deserts
- Überprüfung der Speisenqualität
- Einhaltung der Hygienerichtlinien nach HACCP
- Sorgfältiger Umgang mit Waren sowie Kücheninventar
- Führung und Schulung der MitarbeiterInnen und Lehrlinge
- Vorleben und Einhaltung der Unternehmensphilosophie

Dafür bringen Sie mit:

- Erfolgreicher Abschluss der Koch-/Köchinnenlehre oder Lehrabschluss als Koch/Köchin im Rahmen einer touristischen Ausbildung und/oder
- Erfolgreiche Ausbildung als Konditor/in
- Berufserfahrung als Chef Pâtissier in der gehobenen Hotellerie
- Erfahrung und Liebe zur Österreichischen und Internationalen Patisserie

Das können Sie erwarten:

- verantwortungsvoller Tätigkeitsbereich

- geregelte Dienst- bzw. Freizeit
- kostenlose Nutzung aller Thermen- und Fitnesseinrichtungen
- Vergünstigung in Partnerbetrieben
- beste Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- laufende Schulungen
- Mitglied bei www.workforus.at



Informieren Sie sich vorab unter www.tauernspakaprun.com und bewerben Sie sich online!

Nicht nur unsere Gäste, auch unsere Mitarbeiter/innen fühlen sich bei uns wohl. Die freie Nutzung der TAUERN SPA Wasser- und Saunawelt, Ermäßigungen bei Partnerbetrieben und weitere Benefits erwarten Sie.



Jetzt bewerben

Tauern Spa World BetriebsgesmbH & Co KG

Ein Resort der:

