

Koch (m/w/d) mit Freude am Kochhandwerk **Fuchsegg Eco Lodge, Bregenzerwald**

Gemeinsamkochen mit gutem Bauchgefühl

Unsere im Oktober neugegründete Fuchsegg Eco Lodge als große Bühne für Dein Kochhandwerk. Nachhaltig in ökologischer Bauweise mit Naturmaterialien und den Handwerkern des Bregenzerwaldes erschaffen, dreht sich im Fuchsegg alles um Gemeinsamzeit. Die Location ist einzigartig, der Naturraum wird zur Inspiration für die Kulinarik von hier und anderswo.

Deine Aufgaben im Team

- Aktive Mitarbeit auf allen Posten (HP-Gäste und a la carte Bereich - 125 Sitzplätze)
- Führen, fordern und fördern! Du sorgst für effiziente Abläufe im Küchenteam
- Mitverantwortlich für den Einkauf anhand der wirtschaftlichen Vorgaben und unseres regionalen Ansatzes
- Kreative Mitarbeit bei der Gestaltung des Speiseangebots für unsere Ferien- und Unternehmensgäste (Veranstaltungen)

Was Du mitbringst:

- Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie in Österreich, Deutschland oder der Schweiz (mind. 1 Jahr)
- Abgeschlossene Kochausbildung
- Fundierte Kenntnisse der Hygiene- und Arbeitsrichtlinien (HACCP)
- Gute Fachkenntnisse im Umgang mit frischen Produkten
- Hoher Qualitätsanspruch und Wille zur fortlaufenden persönlichen und fachlichen Weiterbildung

Was Dich erwartet:

- Eine top ausgestattete Küche mit neuen Geräten und Wohlfühl-Atmosphäre mit freiem Blick in die Natur
- zukunftsorientiertes, kreatives und nachhaltig fokussiertes Unternehmenskonzept mit kurzen Entscheidungswegen
- 5-Tage Woche, Ganzjahresstelle und attraktives Gehalt
- Freizeitaktivitäten und Natur vor der Haustür (Skifahren, Biken, Wandern, Laufen) - E-Bike Verleih!
- Weiterbildungsmöglichkeiten & Coachingprogramm
- Location im Dreiländereck Deutschland - Österreich - Schweiz

Bewirb Dich noch heute bei Bernhard Muxel, hallo@fuchsegg.at

Fuchsegg Eco Lodge / Amagmach 1301, 6863 Egg / www.fuchsegg.at