

DEMI-CHEF PATISSIER

VIELFÄLTIGE ARBEITSZEITMODELLE

M/W/D

ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

ARBEITSBEGINN

AB NOVEMBER 2022

EINSATZORT

ESSZIMMER



> WIR BIETEN...

- ✓ ... Übertarifliche Bezahlung sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- ✓ ... Elektronische Zeiterfassung - jede gearbeitete Sekunde wird bezahlt!
- ✓ ... Geregelt Arbeitszeiten durch online Dienstpläne, die für dich jederzeit mit einer App einsehbar sind
- ✓ ... Mitarbeiterreisen durch Ö-On Tour, sowie viele Rabatte und Reisevorteile
- ✓ ... Ermäßigte GYM- und Poolnutzung, Sportkurse
- ✓ ... Sabbatical Modelle, Betriebliche Altersvorsorge
- ✓ ... Arbeitskleidung und viele weitere wertschätzende Benefits

DU...

- > ... hast eine Berufsausbildung als Pâtissier/Pâtissière oder Konditor/Konditorin absolviert, bist von Herzen Gastgeber und besitzt bereits erste Berufserfahrungen in der Patisserie
- ... bist eine kommunikative Person, die hervorragende Umgangsformen besitzt und den Charme hat, unsere Gäste durch deine Kreativität für sich zu gewinnen
- ... hast einen Blick für liebevolle Details, bist zuverlässig, bringst eine hohe Einsatzbereitschaft mit und hast Freude an einer kreativen Küche
- ... arbeitest kostenbewusst und besitzt einen ausgeprägten Sinn für Sauberkeit, Hygiene und Ordnung

Weitere Details zu uns sowie unsere wertschätzenden Benefits und das Bewerbungsformular findest Du hier

<https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>