

Arbogast ist **ein guter Grund** für einen neuen Job!

Für unser Team suchen wir ab sofort eine*n:

Koch/Köchin oder Beikoch/Beiköchin

→ 50-70 %



Was macht Arbogast als Arbeitgeber attraktiv?

- Du arbeitest in einem jungen und dynamischen Küchenteam
- Attraktive Dienstgestaltung (jedes zweite Wochenende frei, 1-3 Abendeinheiten pro Woche)
- Wir machen Urlaub zu Weihnachten, Silvester und über Ostern
- Wir schenken Dir eine zusätzliche Urlaubswoche (ab 40)
- Wir bieten einen flexiblen, sicheren und familienfreundlichen Arbeitsplatz
- Umfassende Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Top-modernes Arbeitsumfeld mit neuester Ausstattung

Welche Aufgaben kommen auf Dich zu?

- Zubereitung von Mittags-, Abend- und Pausenbuffets
- Qualitätssicherung in der Küche
- Unterstützung des Küchenteams
- Produktion für den Arbogast-Laden

Was bringst Du mit?

- Abgeschlossene Ausbildung und Fachwissen oder einschlägige Erfahrung in der Küche
- Interesse und Freude an moderner Küche
- Engagement und Organisationsfähigkeit
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Bitte sende Deine Bewerbung an unseren Küchenchef

Simon Gamper, simon.gamper@arbogast.at

Die Bezahlung orientiert sich am Gehaltsschema der Diözese Feldkirch und liegt über dem Kollektivvertrag für Hotellerie und Gastronomie.