



Lust auf Korsika?

„ERLEBE DAS BESONDERE!“

Eine französische Insel im Mittelmeer, Sonnenschein pur, der Duft der Macchia, schon wenn man aus dem Flugzeug steigt, großartige Berge & ein blitzsauberes Meer, Meerberge also, offene und freundliche Einheimische und ganz viel Natur, wohin man blickt – das ist KORSIKA, die „Insel der Schönheit“ im westlichen Mittelmeer! Und dort kann man arbeiten, nämlich bei uns, im **Feriendorf zum störrischen Esel**, nahe dem bezaubernden Hafendörfchen Calvi! Eine Parkanlage, in der sich 450 deutschsprachige Gäste und 70 Mitarbeiter rundum wohl fühlen, nur 300 Meter vom Meer entfernt. Gelebte Gastfreundschaft ist hier nämlich an der Tagesordnung!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung, wenn Du Dich im folgenden Jobprofil eines

KÜCHEN-TEAMLEITERS (w/m/d)

für den Zeitraum Ende April bis Oktober wiederfindest, denn möglicherweise fehlst gerade DU uns noch zu unserem Glück...!?

Warum Dir bei uns ganz sicher nicht langweilig wird:

- Das umfangreiche Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffet wird gemeinsam im Team zubereitet und betreut bzw. mit attraktiven Highlights versehen
- Das komplette Küchenteam wird von Dir angeleitet, organisiert und geführt
- Die Dienstenteilung für das gesamte Küchenteam inkl. Spüle ist zu machen
- Die Hygienerichtlinien werden umgesetzt
- Gästekommunikation findet auf unterhaltsam-stilvolle und informative Art und Weise statt
- Das Speisenangebot wird kreativ weiterentwickelt inkl. Einsatz trendiger Kochtechniken wie z.B. Sous Vide & Niedertemperaturgaren
- Die Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen, im speziellen mit dem Serviceteam, ist kollegial und kooperativ
- Waren müssen bestellt und angenommen werden. Dafür bedarf es betriebswirtschaftlichen Denkens und geübten Umgang mit Budget-Kennzahlen

Was wir deshalb voraussetzen müssen:

- Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung nach Abschluss der Ausbildung
- Ausgeprägte Führungs- und organisatorische Kompetenzen
- Du hast bereits ein Küchenteam erfolgreich geführt, oder befindest Dich am „Sprung in die erste Reihe“
- Charakterliche Integrität und Einfühlungsvermögen
- Eigenverantwortliches und leistungsorientiertes Denken und Handeln

So, jetzt sind wir daran, Dir etwas zu bieten:

- Spannende und herausfordernde Arbeit in Korsika
- Betrieb unter österreichischer Leitung mit einem deutschsprachigen Arbeitsumfeld
- Familiäre, persönliche Atmosphäre in einem sympatischen Arbeiterteam
- Gutes Freizeitumfeld mit (Gratis-)Teilnahmemöglichkeit an Ausflügen
- Niveauvolle, angenehme Gäste
- Leistungsgerechte Bezahlung mit überschaubaren Arbeitszeiten
- Freie Kost und Logis direkt im Feriendorf
- Französischer Arbeitsvertrag, vollständige Sozialversicherung
- Anspruch auf Arbeitslosenunterstützung im Heimatland (EU) nach der Saison

Wenn das alles voll spannend und absolut stimmig für Dich klingt, dann schicke bitte Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen, die aus einem Anschreiben, dem Lebenslauf mit Foto und den relevanten Zeugnissen bestehen, an jobs@stoerrischeresel.com.

Gerne kannst Du auch unseren Personalleiter **Wolfgang Auer** kontaktieren, der Dir gerne vorab Infos unter **+43 664 1868687** gibt.

Wir freuen uns auf eine tolle Saison – „Erlebe das Besondere“

   Besuche uns auch unter www.stoerrischeresel.com und www.rhomberg-reisen.com