

Schönbrunn Group

KAISERLICHES KULTURERBE MITGESTALTEN

**UNSER SCHLOSS.
UNSERE GESCHICHTE.
UNSER ARBEITSPLATZ.**

Schloss Schönbrunn • Schloss Hof
Sisi Museum • Möbelmuseum Wien



KAISERLICHES KULTURERBE MITGESTALTEN.

Vom kaiserlichen Erbe zum Schauplatz imperialer Gastfreundlichkeit: Die Schönbrunn Group arbeitet an der Erhaltung von historischen Denkmälern, die der Kultur Europas Wurzeln verleihen und internationale Teams unter ihren Dächern vereinen. Die Vielfalt der Menschen und Berufsbilder in unseren Schlössern und Sehenswürdigkeiten krönt diese außergewöhnlichen Arbeitsorte. Unsere Arbeitsweise stellt Kompetenz, Teamgeist und Freude in den Vordergrund, um ein einmaliges Erlebnis für unsere Gäste aus aller Welt zu ermöglichen und unser Kulturerbe täglich gemeinsam zu erhalten und zu gestalten.

Zur Verstärkung unseres Teams am Standort **Schloss Hof** suchen wir eine*n

Jungkoch/Jungköchin - Commis de Cuisine (m/w/d)

zum ehestmöglichen Eintritt, Vollzeit

IHR AUFTRAG

Verantwortungsvolle Mitarbeit im Küchenalltag zur Gewährleistung effizienter Abläufe sowie hoher Hygiene- und Qualitätsstandards.

- Unterstützung bei der Vor- und Zubereitung von Speisen auf verschiedenen Posten
- Durchführung des täglichen Mise en place nach Anweisung
- Einhaltung der HACCP- und Qualitätsstandards
- Mitarbeit während des Service und Unterstützung des Küchenteams
- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten

- Unterstützung bei Warenannahme und Lagerung
- Sauberhalten des Arbeitsplatzes gemäß Hygienevorschriften
- Enge Zusammenarbeit mit Kollegen in Küche und Service

IHRE GESCHICHTE

Wir suchen engagierte Persönlichkeiten, die Kultur und Geschichte schätzen, sich mit unseren Themen identifizieren und mit Herzlichkeit, Professionalität und Einsatzfreude überzeugen. Weiters sind uns wichtig:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Erste praktische Erfahrung in der Gastronomie von Vorteil
- Lernbereitschaft und Interesse an der Weiterentwicklung im Küchenbereich
- Teamfähigkeit und zuverlässige Arbeitsweise
- Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft
- Sorgfältiger und strukturierter Arbeitsstil
- Grundlegendes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Flexibilität und Bereitschaft, auf verschiedenen Posten mitzuarbeiten
- gute Deutschkenntnisse und gültige Arbeitserlaubnis
- Führerschein B von Vorteil (Arbeitsplatz ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln nicht erreichbar)

UNSER ANGEBOT

Wir bieten Ihnen eine Vollzeitposition (40 Wochenstunden) bei einem verlässlichen Arbeitgeber an einem außergewöhnlichen Standort mit UNESCO-Welterbe-Status sowie attraktive Entwicklungs- und Verdienstmöglichkeiten.

- Unser Restaurant hat von 10:00 bis 18:00 Uhr geöffnet.
- Für diese Position ist ein Bruttomonatsgehalt ab EUR 2.237,- vorgesehen. Eine Überzahlung ist je nach Qualifikation und Erfahrung möglich; zuzüglich etwaiger Unternehmenserfolgsbeteiligung
- Interne Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten

SEHENSWÜRDIGE BENEFITS



Mitarbeiter*innen-
Events



kostenloser Eintritt
für Sie +1



vergünstigter
Mittagstisch



Ermäßigungen in
Partnerbetrieben



Betriebliche
Gesundheitsförderung

Hinweis: Im Sinne der Gleichbehandlung – unberücksichtigt von Herkunft, Alter, Religion, Geschlecht, Behinderung, sexueller Orientierung oder Identität – wenden wir uns gleichermaßen an alle Personen!

Entdecken Sie Ihren neuen „Great Palace to work“!

Jetzt bewerben