



Küchenhilfe (m/w/d) ab sofort

Küchenhilfe (m/w/d) – Mit Erfahrung, Herz & Leidenschaft für gutes Essen

ab sofort | in Vollzeit

Sie arbeiten gerne mit frischen Lebensmitteln, unterstützen mit Begeisterung ein motiviertes Küchenteam und bringen bereits erste Erfahrung in der Küche mit? Sie schätzen ehrliches Handwerk, hochwertige Produkte und behalten auch dann den Überblick, wenn es lebhaft wird? Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen.

Am Goldenen Berg erwartet Sie eine abwechslungsreiche Küche mit mehreren Restaurantkonzepten: Im Winter begeistern wir unsere Gäste mit vier unterschiedlichen Restaurants – vom haubenprämierten Fine Dining bis hin zu Fondue-Spezialitäten. Im Sommer stehen klassische österreichische Küche, vegane, basische und ketogene Gerichte sowie Detox-Kulinarik und Hochzeiten im Mittelpunkt.

Ihre Rolle: Mehr als nur Küchenhilfe

Sie sind ein wichtiger Teil unseres Küchenteams und tragen mit Ihrer Erfahrung, Ihrer Sorgfalt und Ihrem Engagement dazu bei, dass unsere Köch täglich Höchstleistungen erbringen können.

Mit Ihrer Unterstützung entstehen Gerichte, die unsere Gäste begeistern – denn auch perfekte Küche beginnt mit einer perfekten Vorbereitung.

Ihre Aufgaben im Detail:

- **Vorbereitung von Speisen:** Unterstützung bei der Vorbereitung hochwertiger Speisen – vom Waschen, Schälen und Schneiden frischer Lebensmittel bis zur Vorbereitung von Salaten, Frühstückskomponenten und weiteren Mise-en-place-Arbeiten.
- **Backen & Teigzubereitung:** Mithilfe bei der Herstellung von Kuchen, Teigen und weiteren hausgemachten Spezialitäten.
- **Mise en Place:** Vorbereitung aller benötigten Zutaten und Arbeitsbereiche für einen reibungslosen Küchenablauf.
- **Unterstützung der Köche:** Tatkräftige Mitarbeit bei der Speisenvorbereitung sowie Unterstützung unserer Chef de Partie und Köch im täglichen Küchenbetrieb.
- **Garprozesse begleiten:** Überwachung von Koch- und Backzeiten nach Anweisung sowie Unterstützung bei

einfachen Zubereitungsschritten.

- Hygiene & Sauberkeit: Reinigung von Arbeitsflächen, Geräten, Küchenutensilien und Böden unter Einhaltung sämtlicher HACCP-Richtlinien.
- Teamarbeit: Enge Zusammenarbeit mit dem gesamten Küchenteam und Unterstützung überall dort, wo Sie gebraucht werden.

Wen wir suchen:

Wir suchen nicht einfach Unterstützung, sondern eine Persönlichkeit, die gerne mit anpackt und Freude an guter Küche hat. Sie sind genau richtig bei uns, wenn Sie:

- Küchenerfahrung mitbringen: Sie verfügen bereits über praktische Erfahrung in einer Hotel-, Restaurant- oder Großküche und kennen die grundlegenden Abläufe eines professionellen Küchenbetriebs.
- Leidenschaft für Lebensmittel haben: Sie arbeiten gerne mit frischen Produkten und legen Wert auf Qualität und sorgfältige Verarbeitung.
- Strukturiert & zuverlässig sind: Sie arbeiten sauber, organisiert und behalten auch in arbeitsintensiven Situationen den Überblick.
- Teamplayer sind: Sie unterstützen Ihre Kolleg mit Freude und tragen aktiv zu einem positiven Arbeitsklima bei.
- Belastbar & motiviert sind: Sie arbeiten engagiert, lernen gerne Neues und haben Freude am gemeinsamen Erfolg.
- Sprachlich flexibel sind: Sie sprechen Deutsch oder Englisch und arbeiten gerne in einem internationalen Team.

Was wir Ihnen bieten:

- Abwechslungsreiche Kulinarik: Arbeiten Sie mit hochwertigen Produkten in einem Haus mit mehreren außergewöhnlichen Restaurantkonzepten.
- Ein starkes Küchenteam: Freuen Sie sich auf Kolleg, die sich gegenseitig unterstützen und gemeinsam Spitzenleistungen erbringen.
- Lernen von den Besten: Arbeiten Sie Seite an Seite mit einem 3-Hauben-Gault&Millau-Küchenchef und entwickeln Sie Ihr Können täglich weiter.
- Nachhaltigkeit & Qualität: Werden Sie Teil eines ECO-zertifizierten Betriebes, der Regionalität, Qualität und ehrliches Handwerk lebt.
- Attraktive Verdienstmöglichkeiten: Leistungsgerechte Bezahlung mit Bereitschaft zur Überzahlung entsprechend Ihrer Qualifikation und Erfahrung.
- Freie Kost & Logis: Kostenlose Unterkunft sowie hochwertige Mitarbeiterverpflegung während Ihrer Beschäftigung.
- Attraktive Benefits: Nutzung unseres Alpin Spa, Vergünstigungen im Hotel, in der Region Lech Zürs sowie bei zahlreichen Partnerbetrieben der Österreichischen Hotelvereinigung.

Klingt das nach Ihrer Chance?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und kurzen Informationen zu Ihrer bisherigen Erfahrung.

Werden Sie Teil unseres Küchenteams und unterstützen Sie uns dabei, unsere Gäste Tag für Tag mit ehrlicher Kulinarik und echter Leidenschaft zu begeistern.