



# Hotel Schneider

WIR SCHREIBEN GESCHICHTEN

## STELLENAUSSCHREIBUNG

### Entremetier

*Gemeinsam  
auf Erfolgskurs*

#### Arbeitsstart

Ende November 2021

#### Arbeitsort

Hotel Schneider, Obertauern

#### Arbeitsmodell

5- oder 6 Tage Woche

#### Qualifikationen- und Ausbildungsanforderungen

abgeschlossene Kochausbildung  
und mind.1 Jahr Praxiserfahrung  
in der gehobenen Hotellerie

#### Gehaltsangebot

Das Mindestgehalt für diese  
Position startet bei EUR 2.200,25  
brutto bei einer 48h Woche.  
Überzeuge uns mit deinen Skills  
und Erfahrungen, dann bezahlen  
wir gerne mehr. Alles Weitere  
erzählen wir dir gerne in einem  
persönlichen Gespräch.

---

Wir freuen uns, wenn du Teil  
davon wirst und deine ganz  
persönliche Erfolgsgeschichte  
mit uns schreibst!

Sende uns dafür deine  
aussagekräftige Bewerbung  
inkl. Lebenslauf und Foto,  
sowie Arbeitszeugnisse an  
[karriere@schneider.at](mailto:karriere@schneider.at)

Die Küche ist dein zuhause. Du liebst es, qualitativ hochwertige Zutaten aus der Region in unvergessliche Schmankerl zu verwandeln. Du arbeitest gern im Team. Du glaubst, dich immer weiter verbessern zu können. Werde Entremetier im Hotel Schneider und schreib das nächste Kapitel deiner persönlichen Erfolgsgeschichte!

## Aufgaben

- ☞ Organisation und Führung des eigenen Postens in der Küche
- ☞ Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs
- ☞ Saubere Vorbereitung des Mise en Place
- ☞ Zubereitung und Überwachung der Speisen auf höchstem Niveau
- ☞ Qualitätssicherung, Kontrolle und Übersicht über den Warenbestand
- ☞ Einhaltung und Kontrolle der HACCP Hygienevorschriften

## Anforderungsprofil

- ☞ gute Deutschkenntnisse
- ☞ gepflegtes und ordentliches Erscheinungsbild
- ☞ Flexibilität und exzellente Fachkenntnisse
- ☞ Bereitschaft zur Weiterbildung und persönlichen Weiterentwicklung
- ☞ Teamplayer mit flexibler Einsatzbereitschaft in den Küchenbereichen
- ☞ Hohes Bewusstsein im Warenumgang und Wareneinsatz
- ☞ Hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein

## Schneider Benefits

- ☞ Arbeit mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln, teilweise vom eigenen Bauernhof
- ☞ Wertschätzung heimischer Produkte & Lieferanten
- ☞ eine Saisonstelle von Ende November bis Mitte April
- ☞ Unterkunft in einem unserer Mitarbeiterhäuser kostenfrei
- ☞ Lage mitten im Skigebiet und Ort – nur wenige Meter zur Piste und zu den nächsten Shops, Restaurants und Bars
- ☞ Frühstück, Mittag- und Abendessen kostenfrei, natürlich auch an freien Tagen
- ☞ Benutzung Hotel-Fitnessraum kostenfrei
- ☞ Kostenfreie Parkmöglichkeit
- ☞ Kostenfreie Reinigung der Arbeitskleidung
- ☞ Bezahlte Weiterbildungen
- ☞ Kostenfreie Schulungen im Hotel (Erste-Hilfe-Kurs, usw.)
- ☞ 50% auf Spa Behandlungen im Hotel Schneider
- ☞ 30% auf Spa Produkte im Hotel Schneider
- ☞ Benutzung Solarium
- ☞ Family Rabatt bei Nächtigungen (nach Anmeldung und Vereinbarung)
- ☞ Teilnahme an Hotelaktivitäten kostenfrei (z.B. Schneeschuhwanderung)
- ☞ Onboarding mit Mitarbeiterleitfaden zur Orientierung
- ☞ Welcome Veranstaltung um deine Kollegen kennenzulernen
- ☞ Ein familiäres Betriebsklima
- ☞ Ermäßigter Saisonskipass für Obertauern
- ☞ Gratis Leihgeräte bei unserem Partner Intersport Frühstückl
- ☞ Ermäßigungen bei den TOPHOTELS Obertauern (Frühstück, Abendessen usw.)
- ☞ Kostenfreie Benützung der TOPHOTELS Spa-Bereiche (nach Vereinbarung)
- ☞ Obertauern Crew Card mit vielen Vorteilen und Ermäßigungen

