

Im historischen Gasthaus des Österreichischen Freilichtmuseums Stübing bieten wir unseren Gästen in der einzigartig gemütlichen Atmosphäre des Museumstals typische Gerichte aus den Bundesländern Österreichs an. Der Jahreszeit und den saisonalen Produkten entsprechend, servieren wir somit historische Spezialitäten aus der Vielfalt der Regionen. Die einzigartige Atmosphäre und das spezielle Speisenangebot laden die Museumsbesucher*innen zum entspannten Verweilen und Genießen ein.

Für das Gasthaus „Zum Göller“ im Museumstal des Österreichischen Freilichtmuseums Stübing suchen wir im Ausmaß von 40 Stunden pro Woche (5 Tage) eine*n

Köchin*Koch

Sie lieben die regionale Küche und kochen auch gerne nach historischen Rezepten? Dann haben wir die richtige Stelle für Sie.

Das erwartet Sie:

- Traditionelles Ausflugsgasthaus mit regionalem Speisenangebot nach historischen Rezepten
- Veranstaltungen mit bis zu 4.000 Museumsbesucher*innen

Das bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Lehre als Köchin*Koch
- Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein
- Freude am selbstständigen Arbeiten und an vielfältig wechselnden Speisenangeboten
- Führerschein B oder Wohnort in der Nähe des Arbeitsplatzes

Das bieten wir Ihnen:

- Zwei freie Tage pro Woche
- Fast ausschließlich Tagdienste (reguläre Museumsöffnungszeiten: täglich, 9–18 Uhr)
- Langfristige Stelle, Saison jeweils von 01.04. bis 31.10.2023, Beschäftigung von 13.03.2023 bis 31.12.2023

Die Stelle ist entsprechend dem Kollektivvertrag für Gastronomie mit mindestens € 1.753,00 brutto pro Monat bei Vollzeitbeschäftigung zzgl. Erfolgsprämie dotiert.

Bewerber*innen mit Nachweis einer COVID-19-Schutzimpfung wird bei gleicher fachlicher Eignung der Vorzug gegeben.

Über Ihre [Onlinebewerbung](#) mit Motivationsschreiben, Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzen freut sich: