



Bewerbung bitte an:

+43 5518 20102

Hinterbündt 383, 6881 Mellau diewaelderin.at | bregenzerwaldhotels.at

Konditor:in/Patissier:e

Du hast Freude am Kochen und Backen, bist kreativ und arbeitest gerne im Team?

Deine Aufgaben

- Ou setzt unsere Qualitätsstandards in der Küche um
- Du arbeitest eng mit dem Küchenchef und Team zusammen
- Du lebst die Philosophie des Hotels
- Deine Kreativität ist gewünscht und gefragt

Dein Profil

- Ou bist gelernte:r Patissier:e bzw. Konditor:in
- Du hast Freude am Umgang mit frischen Zutaten und regionalen Produkten
- Du arbeitest gerne professionell und hochwertig, aber in lockerer Atmosphäre
- Ou verlierst auch in hektischen Zeiten nie den Überblick
- Ou bist engagiert, zuverlässig, organisiert und strukturiert



Follow us:

hoteldiewaelderin
diewaelderin

Wir bieten

- Mitarbeit in einem modernen Hotel in einer lichtdurchfluteten, modern ausgestatten Hotelküche mit über 260 m²
- 5-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten
- Ganzjahresstelle mit abwechslungsreichen Aufgabenbereichen
- Eintritt in ein Familienunternehmen mit langfristigen Perspektiven
- eine angenehme Arbeitsatmosphäre mit diversen Weiterbildungsmöglichkeiten
- Die Wertschätzung unserer Mitarbeiter ist ein fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie.
- freie Verpflegung für alle Mitarbeiter
- Benützung von Badelandschaft und Sauna kostenlos
- attraktive Entlohnung die genaue Lohnhöhe richtet sich nach deiner Tätigkeit, Qualifikation und Berufserfahrung

Hotel die Wälderin****s In den Bergen zuhause.

Im September 2018 haben wir das Hotel mit 110 Zimmern eröffnet. Mitten im Bregenzerwald, mitten im Outdoor-Paradies und direkt am Einstieg ins Wander- und Skigebiet Mellau-Damüls. Kulinarik und Genuss stehen bei uns genauso wie Wellness und Natur im Vordergrund. Wir legen nicht nur Wert darauf, dass sich unsere Gäste bei uns wohlfühlen, sondern auch unsere Mitarbeiter.