



Lehrling Küche

Aufgabenbereich:

*Speisen- und Menükunde
Hygienevorschriften
Verarbeitung von und Umgang mit Lebensmitteln
Schneidetechniken
Zubereitungsverfahren von Fleisch, Fisch, Gemüse und
Sättigungsbeilagen
Kochen von Menüs und Buffets
Vorbereitung und Betreuung des Frühstücksbuffets
Fachbegriff und Garniturarten*

Voraussetzungen:

*Positiver Pflichtschulabschluss
Motiviert, lernwillig, engagiert und flexibel
Offen für Weiterbildung
Wirtschaftlichkeitsdenken
Innovativ
Kreativ
Flexibel
Teamfähig*

Wenn Sie in einem jungen dynamischen Team mitarbeiten möchten, kontaktieren Sie uns und erfahren Sie mehr! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Schriftliche Bewerbung an:

Adresse: AVITA Resort, zH Herrn Reinhard Geschray, Thermenplatz 1, A-7431 Bad Tatzmannsdorf,
e-mail: geschray@avita.at, Tel: 03353/8990-606 oder 0664/11 34 017

Webpage: <http://www.avita.at>