



## Dein Job im *magdas* LOKAL

*magdas* ist irgendwie anders - weltoffener, frecher, couragierter. Kurzum: lässig, wie man bei uns sagen würde. *magdas* steht für mehr Offenheit in unserer Gesellschaft. Unterschiedlichkeit und Vielfalt schätzen wir auch bei unseren Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen.

Für das *magdas* LOKAL suchen wir ab sofort eine\*n

## Jungkoch bzw. Chef de Partie (w/m/d)

### Dein Aufgabenbereich umfasst:

- Als Teil unseres Küchenteams bist Du für die Zubereitung und Präsentation unseres Speisenangebots zuständig und entwickelst unsere Küche kreativ mit weiter.
- Du bildest mit viel Geduld und Freude unsere Trainees, Lehrlinge und Praktikant\*innen mit aus.
- Vielfalt macht Dir Spaß und ist Dir auch bei den Speisen wichtig, vom lokalen Schmankerl bis zu urbanen und internationalen Gerichten, Du hast Freude am Kochen und kannst diese auch vermitteln.
- Mitarbeit bei der Warenwirtschaft, bei der Umsetzung der Standards, Kontrolle und Einhaltung der hohen Qualitätsstandards sowie der HACCP-Richtlinien gehören auch dazu.

### Dein Profil:

- Gastronomische Ausbildung als Koch/Köchin (Lehrabschlussprüfung)
- Freude an der Arbeit im Team und daran, Dein Wissen an Auszubildende und PraktikantInnen weiterzugeben
- Absolvierte HACCP-Schulung
- Geduld, Zuverlässigkeit und Kommunikationsfähigkeit
- Identifikation mit den Werten und Zielen des *magdas Lokals*

### Wir bieten:

- Entlohnung nach dem Kollektivvertrag für Arbeiter im Hotel- und Gastgewerbe ab brutto € € 2.165,00 monatlich bei Vollzeitbeschäftigung sowie Anrechnung der facheinschlägigen Vordienstzeiten gemäß KV, Bereitschaft zur Überzahlung ist vorhanden
- 5-Tage-Woche (Sa, So und Feiertag frei)
- kostenlose Verpflegung
- Gute Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln
- Ein wertschätzendes kollegiales Betriebsklima
- Eine Arbeit, die sinnvoll ist und sozialen Nutzen stiftet

Wir freuen uns über deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Foto, Zeugnisse, Beschäftigungsdokumente, etc.) über das [online Bewerbungsformular](#), der [WhatsApp Bewerbung](#) oder **per Mail** an: [application+job+uskyeepx@onlyfy.jobs](mailto:application+job+uskyeepx@onlyfy.jobs)

Jetzt Bewerben

 Bewerben

## Kontakt

**Gudrun Lopan**  
[personal@magdas-lokal.at](mailto:personal@magdas-lokal.at)  
0676/51 60 070



**magdas Lokal**  
<https://www.magdas-lokal.at/>

