STIFT MELK

Das Benediktinerstift Melk stellt ein:

Koch/Köchin

für die Betriebsküche (Klosterküche)

30-40 Stunden/Woche – (in der Regel 1 x pro Monat Wochenenddienst)

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung der Gerichte (Frühstück, Mittag-, Abendessen und Jause für Veranstaltungen)
- Selbstständige Warenentgegennahme
- Einbringen kreativer neuer Ideen
- Küchenspezifische Reinigungsarbeiten
- Einhaltung und Durchführung der geltenden Hygienevorschriften

Unsere Erwartungen:

- Abgeschlossene Koch-Ausbildung und Praxis
- Zeitliche Flexibilität und Belastbarkeit
- Eigenständiges Arbeiten
- Freundliches und gepflegtes Auftreten
- Ausgeprägter Sinn für Sauberkeit, Ordnung und Hygiene
- Gute Deutschkenntnisse
- Bereitschaft am Wochenende und an Feiertagen zu arbeiten

Unser Angebot:

- Angenehmes Arbeitsumfeld mit eigenständigem Aufgabengebiet
- Langfristige und krisensicherere Tätigkeit bei einem verlässlichen Arbeitgeber
- Einzigartiger Arbeitsplatz im Weltkulturerbe Stift Melk
- Zahlreiche Benefits und Firmenevents
- Dienstbeginn: zwischen 6:30 und 7:00 Uhr
- Dienstende: überwiegend nachmittags (nur selten Abendveranstaltungen)
- Nach erfolgreicher Einschulung in der Regel ein bis zweimal pro Monat Wochenenddienst
- Mindestlohn für 40 Std./Woche liegt bei € 2.550,- brutto.
- Arbeitsbeginn: ab Oktober/November 2026

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto und Lebenslauf) an:

Benediktinerstift Melk
Abt-Berthold-Dietmayr-Straße 1, 3390 Melk
Email: bewerbungen@stiftmelk.at