



Wir suchen:
Küchenhilfe (M/W)
zur dauerhaften Verstärkung
unseres Küchenteams.

Bei Interesse wenden Sie sich an
bewerbung@feuerwehr.tirol





**Die Landes-Feuerwehrschule Tirol
ist eine renommierte Ausbildungsstätte für
alle 33.607 Tiroler Feuerwehrmitglieder.**

**Wir suchen eine/n neue/n Kollegen/in, die/der
Feuer und Flamme für den Job ist.**

**Die Aufgaben in der Küche bestehen darin, für Lehrgangsteilnehmer,
Mitarbeiter der Landes-Feuerwehrschule und
des Landes-Feuerwehrverbandes
sowie für Gäste über 20.000 Mahlzeiten zuzubereiten.**

**Sauberkeit und die strikte Einhaltung der HACCP-Standards
sind ein wesentlicher Teil bei der Umsetzung
der zu erledigenden Aufgaben.**

**Stundenausmaß:
Teilzeit (ca. 20h)**

**Gehalt:
Angelehnt an das Gehaltsschema des Landes Tirol
mindestens eingestuft in die Klasse II p5/2 € 2642,- Brutto Vollzeit**





Warum bei uns arbeiten:

Keine Sonn- und Feiertagsdienste:

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, Ihre Freizeit zu genießen, ohne auf Sonne und Feiertage verzichten zu müssen.

Dem verlängerten Wochenende steht nichts mehr im Weg!

Urlaub:

Wir bieten einen durchgängigen Urlaub im Sommer und 2 Wochen im Winter (von Weihnachten bis Dreikönig). 6-te Urlaubswoche ab dem 43 LJ.

Durchgängige Dienste:

Sie arbeiten in einem kontinuierlichen Schichtsystem, das eine gute Work-Life-Balance ermöglicht.

Kostenlose Parkmöglichkeiten:

Ihr Auto parkt sicher und kostenfrei direkt vor der Tür.

Dienstkleidung inklusive Reinigung:

Wir stellen Ihnen die passende Dienstkleidung zur Verfügung und kümmern uns um die Reinigung.

Sicherer Arbeitsplatz mit pünktlichem Gehalt:

Bei uns erwartet Sie ein stabiler Arbeitsplatz mit regelmäßiger Bezahlung.

Kleines Team:

Wir sind ein familiäres Team, in dem jeder zählt und man sich gegenseitig unterstützt.





Ihre Aufgaben:

- Unterstützung bei der Essenszubereitung, Essensausgabe
- Allgemeine Unterstützung in der Küche
- Unterstützung bei Dokumentation und Verwaltung
- Reinigung von Arbeitsflächen, Geräten, Geschirr - Einhaltung von Hygienestandards nach HACCP - Lagerung und Abwasch

Was wir erwarten:

- Küchenerfahrung von Vorteil
- Flexibilität
- Stressresistenz
- Freundliches Auftreten
- Zuverlässig
- Teamfähigkeit
- Hygienebewusstsein
- Ein Höchstmaß an Sauberkeit

Bei Interesse wenden Sie sich an
bewerbung@feuerwehr.tirol

