

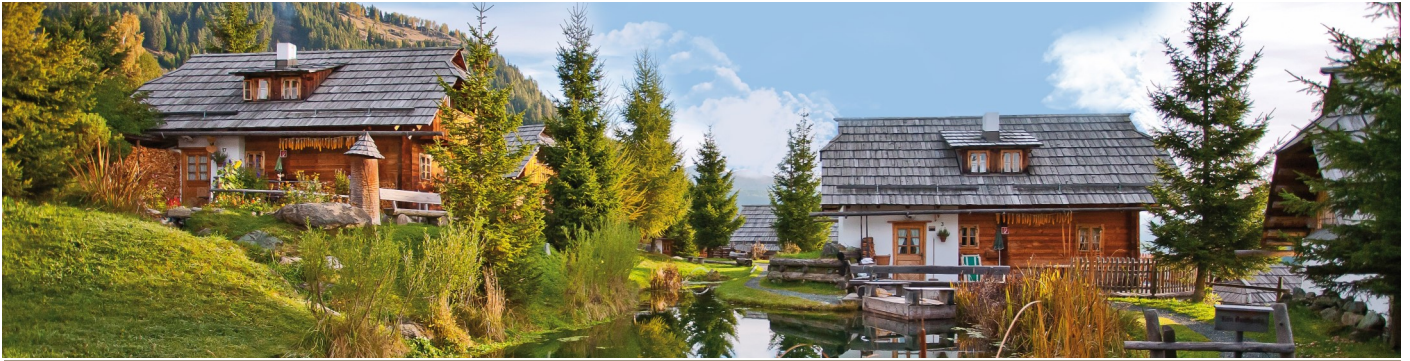
DAS ORIGINAL EST. 1995

ALMDORF
Seinerzeit

Kärnten, Österreich

CHEF DE PARTIE

VOLLZEIT



CHEF DE PARTIE (M/W/D)

Das Almdorf Seinerzeit ist eine weltweit einzigartige Hotelanlage bestehend aus 51 Chalets in zwei traditionellen Almdörfern im UNESCO Biosphären Park Nockberge auf einer Seehöhe von 1400m. Es ist die ideale Location für erholsame Urlaube, produktive Meetings, unvergessliche Incentives, kreative Events und private Feierlichkeiten. Ein Ort mit einer ganz besonderen Ausstrahlung, der inspiriert, beruhigt und die Kreativität fördert.

IHR AUFGABENGEBIET

In dieser Rolle übernehmen Sie die Zubereitung der Speisen unter Berücksichtigung der HACCP Standards für unsere Gäste. Durch Ihren Teamgeist, Ihre Kreativität und Ihr Verantwortungsbewusstsein tragen Sie zu einem kulinarischen Erlebnis der besonderen Art bei.

IHRE AUFGABEN

- * Zubereitung der Speisen für unser Restaurant
- * Küchenspezifische Reinigungsarbeiten
- * Einhaltung der Hygienestandards gemäß HACCP
- * Mitgestaltung des Speisenangebotes
- * Unterstützung des Küchenchefs bei Bestellungen

IHR PROFIL

- * ausgezeichnete Deutsch-, und Englischkenntnisse
- * Abgeschlossene Kochlehre
- * Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- * hohe Eigenverantwortung, Engagement und Freude an der Arbeit
- * lösungsorientierte kreative Denkweise, Kommunikations- und Teamfähigkeit
- * selbständige und strukturierte Arbeitsweise
- * Flexibilität

WIR BIETEN

- * einen etablierten Standort in der gehobenen Gastronomie
- * Möglichkeit auf Jahresstelle bei einer 5 Tage Woche
- * kostenfreie Verpflegung sowie Unterbringung im Personalzimmer mit privater Küche und Bad
- * kostenfreier Tiefgaragenplatz
- * flexible Zeiteinteilung
- * je nach Qualifikation und Erfahrung bieten wir ein monatliches Brutto-Gehalt ab € 2.300,- auf Vollzeitbasis

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG

Almdorf Seinerzeit Touristik AG | Vorderkoflach 36 | 9564 Patergassen | +43 4275 7201 | direktion@almdorf.com