



"Wir kreieren einen alpinen Kraftplatz, indem wir Mitarbeiter und Gäste fördern, und helfen ihre Träume, Gesundheit und Lebenswege zu beflügeln."

CHEF DE PARTIE (m/w)

Liebe geht durch den Magen. Das gilt auch für unsere Gäste, weshalb wir sie täglich aufs Neue mit unserem Alpenrose- Kulinarium für unser Haus begeistern wollen. Du bist für den reibungslosen Arbeitsablauf in deinem zugeteilten Bereich voll verantwortlich. Weiters unterstützt du den Küchenchef bei der Menüzusammensetzung und koordinierst die notwendigen Vorbereitungsarbeiten. Unsere Gäste erwarten sich ein perfekt komponiertes, sorgfältig zubereitetes und abwechslungsreiches Speisenangebot. Deiner Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

DEINE FÄHIGKEITEN

- abgeschlossenen Berufsausbildung oder Abschluss einer Hotelfachschule
- mindestens 1 Jahr Berufserfahrung in einem 4-/5-Sterne-Hotel oder - Gourmet-Restaurant
- gute Kenntnisse der Speisenzubereitung, -präsentation und - aufbewahrung
- Teamfähigkeit und Freude an der Arbeit
- Führungskompetenz
- kreative, engagierte Arbeitsweise
- hohes Qualitätsbewusstsein
- HACCP Kenntnisse sind verpflichtend

Diese Position unterliegt dem Kollektivvertrag für Arbeiter im Hotel- und Gastgewerbe. Es gilt ein Mindestentgelt von monatlich € 2.300,- Brutto inkl. aller Überstunden, Zuschläge und gesetzlichen Sozialleistungen. Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung verhandelbar.

Mit Engagement, viel Herz und einem Feuerwerk an Begeisterung prägst du das Alpenrose Arbeitsklima. Sei dabei, ergreife die Chance und erschaffe mit uns gemeinsam den alpinen Kraftplatz. Wir freuen uns von dir zu hören!



Alpenrose[®]

Arthur Fankhauser, MA
Mobil: +43 664 8843 4885
Tel.: +43 5243 5293 641
bewerbung@alpenrose.at
www.alpenrose.at