



https://www.nationalparklodge.at/?post_type=jobs&p=22563

Chef de partie m/w

Beschreibung

Du liebst es frische regionale Produkte zu feinsten Alpen-Adria-Kulinarik zu verarbeiten. Du verwöhnst und überraschst unsere Gäste mit ehrlicher Küche und Liebe zum Detail.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Dein Aufgabengebiet umfasst sämtliche Küchenbereiche mit Schwerpunkt Rotisseur und Entremetier. Du unterstützt das Team bei der Zubereitung und Präsentation sämtlicher Speisen. Außerdem vertrittst du den Küchenchef an seinen freien Tagen (Einkaufsvertretung, Organisationsabläufe in der Küche,...). Du hilfst bei der Weiterentwicklung in unserem Team mit, vor allem bei der Lehrlingsausbildung.

Qualifikationen / Anforderungen

Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und hast schon als Chef de partie gearbeitet oder bereits in mehreren Bereichen der Küche Erfahrung gesammelt und möchtest dich in deiner Karriere weiterentwickeln. Wir bieten dir gerne die Chance dich beruflich zu entfalten und mehr Verantwortung zu übernehmen.

Leistungen der Anstellung

- Wenn benötigt: Einzelzimmer mit Dusche/TV/Mini-Küche im eigenen Mitarbeiterhaus
- Kostenloses Internet
- Gemeinschaftsküche mit Wasch- und Bügelraum
- Mitarbeiterrabatte im Hotel und unseren Geschäften (Intersport, Souvenirs)
- Freie Verpflegung auch an freien Tagen
- Berücksichtigung eigener Wünsche bei Freizeitgestaltung
- Interne und externe Schulungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Freie Benützung von Hallenbad, Sauna- und Fitnessanlage
- Willkommens- und Abschiedsgeschenk
- Betreute Einarbeitungsphase

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

Dezember 2023

Dauer der Anstellung

Wintersaison (Dezember – April) –
Sommersaison (Mai – Oktober) /

Entlohnung

KV mit Überzahlung nach
Vereinbarung und Qualifikation

Gültig bis

01.12.2023

Arbeitsort

Hof 6, 9844, Heiligenblut, Kärnten,
Österreich

Nationalparklodge Großglockner