



STELLENAUSSCHREIBUNG

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n

Chef de Partie m/w/d

um unsere Qualitätsrichtlinien auszubauen und zu erhalten. Unsere Gäste kommen sehr gerne zu uns, weil wir Ihnen einen erstklassigen Service gepaart mit hochwertigen Speisen bieten. Unser Team braucht dringend Verstärkung, da wir durch den Ausbau unsers Dorfes nun ein deutlich höheres Gästeaufkommen haben, als bisher. Wir suchen Sie, um ein Teil unserer Philosophie zu werden.

IHR PROFIL

- gastronomische Ausbildung erforderlich
- hohe Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- Freude an der Arbeit
- Teamgeist, Zuverlässigkeit und Interesse an Unternehmens-Philosophie
- gute Deutsch Kenntnisse
- hohe soziale Kompetenz
- mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie oder in vergleichbaren Positionen bevorzugt
- hohes Qualitätsbewusstsein mit Blick für das Wesentliche
- Umsetzungsstärke sowie Begeisterungsfähigkeit
- teamorientiertes Arbeiten
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Freundlichkeit und Pünktlichkeit
- Bereitschaft zu Wochenenddienst



IHRE AUFGABEN

- Hilfe bei der Herstellung und Zubereitung von Speisen für das á la carte- Restaurant und unseren Hüttenservice
- Verantwortungsvoller, sorgsamer Umgang mit Lebens- und Arbeitsmitteln
- Appetitliche Zubereitung der Produkte
- Koordination und Organisation für einen reibungslosen Ablauf der täglichen Arbeiten
- Selbstverantwortliches Handeln und hohe Eigeninitiative mit
- „Hands on“ Mentalität
- Tägliche Kontrolle der Lagerräume, der Kühllhäuser und der Kühlfächer auf Sauberkeit und Ordnung
- Einhaltung der Qualitätsstandards
- Begeisterungsfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit und Teamgeist
- Gewährleistung von Sauberkeit und Durchführung der Hygienestandards in der Küche, den Kühllhäusern und den
- Enge Zusammenarbeit mit den KollegInnen in der Küche
- Reinigung der Küchengeräte
- Ideenreiche Mitgestaltung der Almdorf- Angebote erwünscht

WIR BIETEN

- leistungsgerechte Bezahlung mit Bereitschaft zur Überzahlung
- Einen etablierten Standort mit gehobener Gastronomie
- 5 Tage Woche mit Möglichkeit auf Jahresstelle
- kostenfreie Verpflegung an Arbeitstagen
- kostenfreie Unterkunft in modernen Mitarbeiterzimmern mit Gemeinschaftsküche
- kostenloser Tiefgaragen Parkplatz
- positives Arbeitsklima
- Gehalt nach Absprache mit Überzahlung je nach Qualifikation

ÜBER DAS ALMDORF SEINERZEIT

Das Almdorf Seinerzeit ist eine weltweit einzigartige Hotelanlage bestehend aus 51 Almhütten und Chalets in zwei traditionellen Almdörfern im UNESCO Biosphärenpark Nockberge auf einer Seehöhe von 1.400 m.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

KONTAKT

Almdorf Seinerzeit
Vorderkoflach 36
9564 Reichenau / Patergassen
+43 (4275) 7201
+ 43 676 845 154 960
Hotel Direktorin: Sonja Karas
direktion@almdorf.com
www.almdorf.com