



## STELLENAUSSCHREIBUNG

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n

### CHEF DE PARTIE

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 Kühlhäuser 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 Kühlhäusern und den
- Enge Zusammenarbeit mit den KollegInnen in der Küche
- Reinigung der Küchengeräte
- Ideenreiche Mitgestaltung der Almdorf- Angebote erwünscht

## WIR BIETEN

- 5 oder 6 Tage Woche mit Möglichkeit auf Jahresstelle
- kostenfreie Verpflegung an Arbeitstagen
- kostenfreie Unterkunft in modernen Mitarbeiterzimmern und Gemeinschaftsküche
- kostenloser Tiefgaragenparkplatz
- positives Arbeitsklima
- Gehalt 2300,- Brutto mit Überzahlung je nach Qualifikation
- Leistungsgerechte Bezahlung mit Bereitschaft zur
- Überzahlung abhängig von Leistung und Erfahrung
- Einen etablierten Standort mit gehobener Gastronomie

# 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

Hotel Direktorin: Doris Vielgut-Titmas

[direktion@almdorf.com](mailto:direktion@almdorf.com)

[www.almdorf.com](http://www.almdorf.com)