



STELLENAUSSCHREIBUNG

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n

SOUS CHEF m/w/d

Unsere Gäste kommen sehr gerne zu uns, weil wir Ihnen erstklassigen Service während Ihres einzigartigen Aufenthalts versprechen. Unser Almdorf, mit liebevoll gepflegter Flora und Fauna, ist sehr weitläufig, bietet die Möglichkeit in absoluter Stille „abzuschalten“ oder aktiv zu sein, kulinarische Köstlichkeiten in unseren Restaurants zu genießen, sich im Spa verwöhnen zu lassen, oder die wunderschöne Umgebung zu Fuß, per E-Bike oder Kutsche zu erkunden.

So vielfältig die Möglichkeiten, so vielfältig und anspruchsvoll sind auch unsere Gäste. Und dafür suchen wir tatkräftige Verstärkung. Unsere Mitarbeiter sind echte Spezialisten oder Allrounder, Botschafter und Gastgeber des Almdorfs.

Als rechte Hand des Küchenchefs und in Zusammenarbeit mit dem Executive Chef und Hotel Manager übernehmen sie die Verantwortung für das Speisenangebot in unseren Restaurants und auf unseren Events.

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

Leben Sie dort, wo andere Urlaub machen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und versprechen Ihnen eins: Bei uns wird Ihnen niemals langweilig und gute Laune ist garantiert.

IHR PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- 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
- hohes Qualitätsbewusstsein mit Blick für das Wesentliche
- Umsetzungsstärke sowie Begeisterungsfähigkeit
- teamorientiertes Arbeiten und gepflegtes Erscheinungsbild
- Freundlichkeit und Pünktlichkeit
- Bereitschaft zu Wochenenddienst

IHRE AUFGABEN

- Verantwortungsvoller, sorgsamer Umgang mit Lebens- und Arbeitsmitteln
- 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 und Kollegen in der Küche
- 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
- Leistungsgerechte Bezahlung mit Bereitschaft zur Überzahlung abhängig von Leistung und Erfahrung
- Einen etablierten Standort mit gehobener Gastronomie

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