

WIR SUCHEN FÜR DIE SOMMERSAISON 2025

KÜCHENCHEF:IN

AUF DER KRIEGERALPE

(M / W / D)

DEINE LEGENDÄRE ERFAHRUNG FÜR LEBEN UND KARRIERE

Als **Küchenschef:in** führst du das gesamte **Küchenteam**. Dabei kannst du deiner Leidenschaft für erstklassige Geschmackserlebnisse freien Lauf lassen. Dein kulinarisches Genie kannst du bei der Entwicklung von **exzellenten Konzepten** ausleben. Außerdem achtest du auf die **Gewährleistung höchster Lebensmittelstandards** und die **Einhaltung der HACCP-Richtlinien**. Neben der kontinuierlichen **Weiterentwicklung des Küchenteams** gehört zu deinen Aufgaben, dass du die **Prozesse laufend optimierst und koordinierst**.

BENEFITS - *typically Burg*

- **LIVE PRETTY:** Von unseren Mitarbeiterhäusern kommst du zu Fuß direkt durch einen Tunnel bei jedem Wetter entspannt zur Arbeit.
- **BON APPETIT:** Gutes Essen ist wichtig für eine gute Stimmung. Und für gute Leistung! Daher gibt es bei uns frisch gekochtes, gutes und gesundes Essen. Mahlzeit!
- **LOOK BEAUTIFUL:** Selbstverständlich bekommst du von uns deine Dienstkleidung gestellt und diese wird auch kostenfrei gereinigt und bei Bedarf ersetzt.
- **MAKE SOME MONEY:** Wir wissen, dass gutes Leben Geld kostet. Daher verdienen unsere Angestellten übertariflich.
- **ENJOY YOUR TIME:** Wir nehmen auch deine Erholung ernst. Daher kannst du kostenfrei den Wellnessbereich unseres Hotels nach 20 Uhr nutzen und bekommst außerdem Rabatte auf alle Wellnessbehandlungen.
- **WORK OUT YOUR WAY:** Das Gym in unserem neuen Mitarbeiterhaus kannst du 24/7 nutzen.
- **IMPRESS YOUR FAMILY:** Die Verwandtschaft ersten Grades unserer Mitarbeiter:innen erhalten je nach Verfügbarkeit niedrigere Zimmerpreise.
- **LET'S ROCK THE BURG:** Unsere Teampartys sind legendär. Zum Saisonauftakt beginnt alles edel-„drüber“, mit Haubenessen, Friseur und Stylisten für alle. Zum Saisonklang wird's dann „drunter“, mit DJ, gemeinsamem Kochen und Cocktailmixen, mit allem, was aus der Bar noch weg muss.

SO TICKST DU

- Deine Kolleg:innen beschreiben dich als innovativ, genussorientiert und offen.
- Deine Mitarbeiter:innen beschreiben dich als innovativ, genussorientiert und offen.
- Abteilungsübergreifendes Denken und Handeln sind für dich selbstverständlich.
- Dein Ziel ist es, außergewöhnliche, kulinarische Gästeerlebnisse zu schaffen.
- In stressigen Situationen bleibst du ruhig, agierst professionell und behältst den Überblick.
- Du hast ein Gespür für Menschen und findest immer die richtigen Worte.
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit sind für dich selbstverständlich.

DEIN ERFAHRUNGSSCHATZ

- Leidenschaft für die gehobene Gastronomie
- Kenntnisse für Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Küchenmanagement
- effektive und sichere Kommunikation auf Deutsch und Englisch
- Geschick für Ressourcenplanung und Ablaufkoordination
- vergleichbare Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG

- Lebenslauf und Lichtbild
- Arbeitszeugnisse

jobs@burghotel-lech.com