

WIR SUCHEN

CHEF DE PARTIE

(M / W / D)

DEINE LEGENDÄRE ERFAHRUNG FÜR LEBEN UND KARRIERE

Als Chef de Partie bist du für einen speziellen Bereich in der Küche verantwortlich. Du planst und organisierst die täglichen Abläufe in deinem Bereich und sorgst dafür, dass die Gerichte nach hohen Qualitätsstandards zubereitet werden.

Du überwachst die Einhaltung von Hygienevorschriften und koordinierst die Aufgaben deines Postenteams.

Zudem bist du für die Lagerung und Kontrolle der Lebensmittel zuständig und unterstützt den Küchenchef bei der Menüplanung.

Durch deine Erfahrung und dein Können trägst du maßgeblich zum Erfolg der Küche bei.



BENEFITS

typically Burg

- **LIVE PRETTY:** Von unseren neuen und schönen 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.
- **WE KNOW HOW:** Top-Gäste brauchen Top-Service. In unserer Talente-Schmiede bieten wir die Weitergabe von Erfahrungen und Fachwissen sowie spezielle Weiterbildungen.
- **ENJOY YOUR TIME:** Wir nehmen auch deine Erholung ernst. Daher kannst du kostenfrei den Wellness-Bereich unseres Hotels nach 20 Uhr nutzen und bekommst außerdem Rabatte auf alle Wellnessbehandlungen.
- **WORK OUT YOUR WAY:** 24/7 Gym in unserem neuen Mitarbeiterhaus.
- **IMPRESS YOUR FAMILY:** Die Verwandtschaft ersten Grades unserer Mitarbeiter:innen erhalten je nach Verfügbarkeit niedrige Zimmerpreise.
- **EXPLORE YOUR HOOD:** Auch in der Freizeit können wir dir dank zahlreicher Partnerbetriebe echte Rabatte bieten, z.B. eine vergünstigte Lech Card oder im Winter Sonderpreise für Skiverleih, Skischule und Liftkarten.
- **LET'S ROCK THE BURG:** Unsere Teamparties sind legendär. Zum Saisonauftakt beginnt alles edel-„Drüber“ mit Haubenessen, Friseur und Stylisten für alle. Zum Saisonabschluss wird's dann „Drunter“ mit DJ, gemeinsamem Kochen und Cocktailmixen mit allem, was aus der Bar noch weg muss.

SO TICKST DU

- Deine Mitarbeiter:innen und Gäste schätzen dein Pflichtbewusstsein und Gewissenhaftigkeit
- Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft und Zuverlässigkeit sind ein integraler Bestandteil deiner Arbeitsweise
- In stressigen Situationen bewahrst du einen kühlen Kopf, agierst professionell und behältst den Überblick
- Du zeichnest dich mit deiner Kreativität und einem hohen Maß an Qualitätsbewusstsein aus

DEIN ERFAHRUNGSSCHATZ

- abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch in der gehobenen Gastronomie
- Mindestens 3 Jahre vergleichbare Berufserfahrung in internationalen angesehenen Hotels
- effektive und sichere Kommunikation auf Deutsch und Englisch
- Leidenschaft für die gehobene Gastronomie

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG

- Lebenslauf und Lichtbild
- Arbeitszeugnisse

jobs@burghotel-lech.com