

WIR SUCHEN

DEMICHEF DE PARTIE

(M / W / D)

DEINE LEGENDÄRE ERFAHRUNG FÜR LEBEN UND KARRIERE

Als **Demichef de Partie** unterstützt du den **Chef de Partie** in einem bestimmten Bereich und bist für die **Zubereitung hochwertiger Speisen** zuständig.

Du überwachst die **Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards** und sorgst für die **korrekte Lagerung von Lebensmitteln**.

Deine Aufgaben umfassen auch die **Vorbereitung und das Anrichten von Gerichten** sowie die **Anleitung und Koordination deines Postenteams**.

Du trägst zur reibungslosen Organisation der Arbeitsabläufe bei und stellst sicher, dass dein Posten effizient und erfolgreich arbeitet.



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!
- **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 Saisonausklang 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 schätzen deine positive und souveräne Art.
- 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 1 Jahr 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