



Am Arlberg ist **das Edelweiss eine Legende**. Es ist alles, außer gewöhnlich. Hier spazieren Tiger über Teppiche, Elefanten und Zebras durch das Restaurant und am Eingang grüßt die elegante Giraffe mit dem Blumenkränzchen. **62 individuelle Zimmer, 3 Restaurants, Eventlocation, Incentives uvm. mehr Abwechslung ist kaum möglich.**

Im Edelweiss pflegt man eine **UNBEFANGENE und UNKOMPLIZIERTE Hotellerie** mit höchsten Qualitätsstandards, bei der eine **ehrliche und freundschaftliche Beziehung** zu Gästen und Mitarbeitern absolut im Vordergrund steht.

Bist Du kreativ und kochst aus Leidenschaft? Bist Du ein food hunter und trendsetter in der Küche?

Unser Küchenteam ist verantwortlich für:

- Edelweiss Restaurant mit 150 Sitzplätzen, abends á la carte und Menüs
- EdelSPEIS sharing Konzept in gemütlicher Wohnzimmeratmosphäre
- Sonnenterrasse oder Stüberl (je nach Witterung) mit ca. 40 Sitzplätzen, mittags á la carte
- einfache Gerichte für die Edelweiss Bar mittags & abends
- Vorbereitungsküche für das Flexenhäusl, klassische Skihüttengerichte und Fondue
- Mitarbeiterverpflegung

Deine Aufgaben

- selbstständige Postenführung
- Mitgestaltung von Menüs
- Warenvorbestellung (Einkauf obliegt dem Küchenchef)
- Anleiten des Commis- oder Demichefs de cuisine
- Optimierung von Arbeitsabläufen
- Sauberkeit und Hygiene auf seinem Posten
- Qualitätssicherung und Kontrolle der Waren

Dein Profil

Fachliche Qualifikationen:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- mindestens 1 - 3 jährige Praxis als Chef de partie in der gehobenen Gastronomie

Persönliche Qualifikationen:

- Ausgezeichnete Umgangsformen
- hohen persönlichen Qualitätsanspruch
- ordentliches Erscheinungsbild
- Bereitschaft zur laufenden Veränderung
- Fortbildungsbereitschaft

Benefits im Edelweiss Flamingo Club

Money makes the world go round

- Vorarlberg hat den höchsten Kollektivvertrag in Österreich, wir legen noch was drauf.
- 5 oder 6 Tage? 30 – 48 Stunden? Wir können über dein Arbeitszeitmodell reden
- Sozialversicherung, Unfallversicherung, Kranken, Arbeitslosen- und Pensionsversicherung werden vom Arbeitgeber abgeführt
- Befristetes Dienstverhältnis von Mitte Dezember Mitte April

Unterkunft & Verpflegung

- Kostenlose Unterkunft während des Dienstverhältnisses in der Villa Edelweiss oder im Hotel Edelweiss
- Falls gewünscht: Friendshipbonus für das Teilen eines Doppelzimmers ansonsten Einzelzimmer
- Mitarbeiterverpflegung unter dem Motto vielseitig, frisch und gesund. Auch an freien Tagen und unter Berücksichtigung möglicher Ernährungswünsche oder Unverträglichkeiten.
- 24/7 Kühlschrank mit Obst, Joghurt, Jause
- 24/7 Kaffee, Tee, Sirup, Wasser

Sport & Freizeit

- Ermäßigter Saisonskipass für das größte Skigebiet der Alpen
- 3x Skiverleih bei Ossi im Edelweiss-Skikeller
- 1x Weisser Ring Skiguideing Charly
- Wir sind ÖHV Friends – Urlaub in mehr als 100 Betrieben in ganz Österreich um mindestens 25 % vergünstigt.
- Family & Friends – Deine Familie und Deine Freunde genießen das Edelweiss Unviersum bei uns zum Sonderpreis
- LechZuers Teamcard mit exklusiven Vorteilen für MitarbeitInnen
- Nutzung der Edelweiss Relax Area nach 20.00 Uhr
- Nutzung des Fitnessraums 24/7
- 50 min Physiotherapie pro Saison

Feste & Feiern

- Weihnachtsfeier & Weihnachtstombola
- Monatlicher Teamevent
- Saisonabschlussessen

Fortbildung

- Kick Off Veranstaltung zum Saisonstart
- Laufende Wein-Food & Getränkeschulungen
- Wöchentlich Power Briefings & Trainings
- Mittelfristig Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb des Hotels (Um- und Zubau in Planung)

Gourmet & Genuss

- 1x Fondue im Flexenhäusl
- 1 x Abendmenü im Edelweiss Restaurant
- 1x Cocktail an der Edelweiss Bar

Mobilität

- Kostenfreier Parkplatz in Zürs
- ÖBB Firmenkarte für ermäßigte Bahnfahrten

Und noch vieles mehr

Arbeiten im Tourismus kann soooo sexy sein.

#staysexy and join our team!

Kontakt

Hotel Edelweiss , Zürs 79, 6764Zürs

Frau Irmgard Wiener

+4355832662

job@edelweiss-arlberg.at

www.edelweiss-arlberg.at