

Chef de Partie (m/w)

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung von Speisen für unser Frühstücks- und Abendbuffet
- Sicherstellung einer hohen Qualität
- Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsbestimmungen
- Sachgerechte Lagerung und Kontrolle aller Lebensmittel
- Überprüfung der Warenbestellungen und -lagerung
- Ausgabe am Buffet und Bestückung

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin
- Berufserfahrung in der Hotellerie/ Gastronomie
- Lernbereitschaft, Qualitätsbewusstsein und Liebe zum Detail
- ein ausgeprägtes Maß an Zuverlässigkeit, Flexibilität, Teamfähigkeit und Belastbarkeit in Stresssituationen
- hohe Gast- und Serviceorientierung
- Sehr gute Deutsch- ODER Englischkenntnisse sind ein Muss, weitere Sprachen von Vorteil!

Wir bieten:

- Anstellung in Vollzeit mit 6-Tage/Woche
- Arbeit in einem modernen Unternehmen mit vielen Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung
- Wertschätzung und Vertrauensvolle Zusammenarbeit mit langfristiger Perspektive
- kostenfreie Mitarbeiterunterkunft mit WLAN, TV und Gartenbenützung
- kostenlose, tägliche Verpflegung (auch am freien Tag)

Kontakt:

Philipp Meister, Hoteldirektor
FRANZ ferdinand Mountain Resort Nassfeld, Tröpolach 152a, 9631 Jenig
gm@franz-ferdinand.at, +43/4285/71335