



Stellenbeschreibung

CHEF DE PARTIE m/w/d

Winter 2023
5 Tage/ 45 Wochenstunden

Ergreifen Sie die Chance und werden Sie ein Teil der Mitarbeiterfamilie im Grandhotel***** Lienz. Sie erwartet ein Haus mit Tradition, Erfahrung und Innovation.

Anforderungen:

- abgeschlossene adäquate Ausbildung in der Hotellerie/ Gastronomie
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Selbständiges Arbeiten, gutes Zeitmanagement und organisatorisches Geschick
- der Position entsprechende Deutsch-Kenntnisse zur Kommunikation
- Hohes Qualitätsdenken
- Motivation, Freude, Ausdauer und Leidenschaft für den Beruf
- Fähigkeit zur Eigenverantwortung, Kommunikation und Problemlösung
- Respektvoller Umgang mit Gästen, Vorgesetzten & Kollegen
- Sorgsamer Umgang mit Arbeitsmitteln und Geräten
- wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln
- Einhaltung der HACCP- und Sicherheitsvorschriften
- Mise en place Tätigkeiten für die Küche
- Anrichten & Produzieren der Gerichte
- Teilweise Organisation der Abläufe in der Küche
- Verantwortung am zugeteilten Posten
- Einhalten der Rezepturen
- Wahren der Betriebsgeheimnisse
- Durchführen der Warenanforderung und Bestellung
- Verantwortung bei der Lagerhaltung
- Qualitätssicherung

Klingt das Interessant für Sie?
Dann freuen wir uns über eine Bewerbung!

Konditionen:

5 T/ 45 h
KV min. 2292,20 brutto
Bereitschaft zur Überzahlung je
nach Erfahrung und
Qualifikation

Benefits:
KV-Überzahlung
Vergünstigungen bei Hotel
und Wellnessangeboten
Mitarbeiterunterkunft
Kostenfrei



Senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an: erleben@grandhotel-lienz.com

04852 640 70 402