

<https://www.post-lermoos.at/job/chef-de-partie-im-2-hauben-restaurant-m-w/>

Chef de Partie im 2-Hauben Restaurant (m/w)

Beschreibung

Chef de Partie im 2-Hauben Restaurant (m/w)

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Führen eines Postens
- Qualitätssicherung und Kontrolle
- Pflege des Kühlhauses und der Ware
- Organisation und Überwachung der Arbeitsabläufe
- Mitarbeiterführung und Motivation
- Für Übersicht und Sauberkeit sorgen

Qualifikationen / Anforderungen

IDEALERWEISE ...

- bist du ein Teamplayer,
- hast Lust etwas zu lernen,
- lebst gern in den Bergen & liebst die Tiroler Gastfreundschaft,
- hast eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie/Gastronomie,
- hast bereits Berufserfahrung in einer ähnlichen Position,
- deine Kollegen können sich auf dich verlassen
- hast gute Deutsch- & evtl. auch Englischkenntnisse,
- möchtest deine Kreativität einbringen,
- bist ein herzlicher und freundlicher Mensch

Leistungen der Anstellung

- unbefristete Jahresstelle in 5 oder 5,5 Tage Woche
- Urlaubs- & Weihnachtsgeld (13. und 14. Gehalt)
- flache Hierarchien in einem jungen Team
- sehr gute Kommunikation zwischen Küche & Service
- kostenlose Unterkunft
- kostenlose Verpflegung 3x täglich, auch an freien Tagen
- kostenloses W-LAN/Internet
- Benützung Wellnessanlage 3x wöchentlich – kostenlos
- Benützung Fitnessraum täglich – kostenlos
- Behandlungen (Kosmetik/SPA) – ermäßigt
- Parkmöglichkeit – kostenlos
- Fortbildung/Kurse (zB. Weinverkostungen, etc.) – kostenlos
- betriebliche Pensionsvorsorge
- Waschmaschine/Trockner – kostenpflichtig
- Hotelaufenthalte in allen Best Alpine Wellness Hotels – 50% ermäßigt
- gemeinsame Freizeitaktivitäten und jährliche Staff Party
- kostenlose Tickets für Tiroler Zugspeitzbahn und Skigebiet Ehrwalder Almbahn

Arbeitgeber

ALPINE LUXURY HOTEL POST,
GOURMET & SPA

Arbeitsort

Kirchplatz 6, 6631, Lermoos, Tirol,
AT

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

Ab sofort bzw. nach Vereinbarung

Dauer der Anstellung

unbefristete Jahresstelle