

mein *Neubergerhof*



Chef de Partie

(M/W/D)



mj@neubergerhof.at

+43 6453 8381 800

Ich freue mich auf
deine Nachricht!



SO GESTALTEST DU DEINEN ARBEITSALLTAG BEI UNS

- Unterstützung des Küchenchefs bei der Organisation, Koordination und Optimierung sämtlicher Küchenabläufe
- Flexible Einsatzbereitschaft auf allen Posten
- Eigenverantwortliche Vorbereitung, Zubereitung und ansprechende Präsentation hochwertiger Speisen
- Sicherstellung und Kontrolle der Einhaltung von Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards gemäß HACCP
- Mitwirkung bei der Entwicklung von Menüs und Speisekarten sowie bei der Kreation neuer Gerichte
- Unterstützung bei Warenbestellung, -annahme und fachgerechter Lagerung
- Anleitung, Einarbeitung und Förderung von Jungköchen und Auszubildenden
- Gewährleistung eines reibungslosen Küchenablaufs, auch in Abwesenheit der Küchenleitung

DAMIT PASST DU PERFEKT ZU UNS:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin sowie mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Hotellerie oder Gastronomie
- Umfassende Fachkenntnisse auf allen Küchenposten und hohe Flexibilität
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein sowie wirtschaftliches Denken
- Teamgeist, Belastbarkeit und organisatorisches Talent
- Leidenschaft für frische, kreative, regionale Küche und ein Auge fürs Detail
- Gute Kenntnisse der gängigen Hygienevorschriften (HACCP)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln
- Bereitschaft zur Arbeit im Teildienst, an Wochenenden und an Feiertagen
- Gute Deutschkenntnisse

DARAUF KANNST DU DICH FREUEN:

- **Eigenes Einzelzimmer** (mit großzügigem Bett, eigenes Bad mit Dusche/WC, Fernseher, WLAN) im neuen Mitarbeitertrakt im Hotel. Hier genießt du deine Privatsphäre. Für Paare, die im Neubergerhof arbeiten, stehen Doppelzimmer bereit.
- Ein **familiäres und wertschätzendes Arbeitsumfeld** mit flachen Hierarchien
- **Moderner Aufenthaltsraum und eine Gemeinschaftsküche**, damit das Team auch außerhalb der Arbeitszeiten einen angenehmen Rückzugsort hat und gemeinsam kochen und Teamzeit verbringen kann. Der Mitarbeiterbereich ist vollständig vom Gästebereich getrennt, um ungestörte Ruhezeiten zu gewährleisten.
- **Freie Kost und Verpflegung:** Vollpension für unsere Mitarbeiter
- **Attraktive Vergütung und zusätzliche Benefits** (Vergünstigungen für Aufenthalte im Hotel - z.B. für deine Familie, 20% auf Food und Beverage im Haus, 20% auf Beautyanwendungen, 10% Rabatt im Sportgeschäft, Filzmoos Sommercard)
- **Geregelte Arbeitszeiten** mit Rücksicht auf individuelle Bedürfnisse
- **Elektronische Zeiterfassung** - keine versteckten Überstundenpauschalen
- **Zahlreiche Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung:** Fitnessraum, Schwimmbad, Sauna etc. stehen auch unseren Mitarbeitern kostenlos zur Verfügung
- Wir bieten **Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten.**