



# Gipfelstürmer gesucht!

## Bist Du auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Ja? Wir bieten Dir die Gelegenheit dazu. Verstärke unser Team ab sofort oder nach Vereinbarung als:

## Chef de Partie (m/w/d) – | Schwerpunkt Saucier

Deine Aufgabe ist gemeinsam mit dem Team für ein tolles Geschmackserlebnis zu sorgen. Zusammen mit der Küchenleitung kümmerst Du Dich um einen optimalen Ablauf im À la carte-, Hausgast- und Bankettgeschäft. Neben organisatorischen Aufgaben gehört auch das Anleiten der Azubis in das Profil des Souschefs.

### Du willst:

- mit Liebe kochen - durchgehend warme Karte ab 12.30 Uhr ohne Teildienst?
- in einem Team arbeiten, das die Zukunft im Blick hat – und für ein gutes Betriebsklima sorgen?
- durch selbstständiges Arbeiten lernen und wachsen?
- Dein Wissen anwenden, in Schulungen vertiefen und an Kollegen weitergeben?
- Mitverantwortung für den reibungslosen Betriebsablauf in der Küche übernehmen

### Du hast:

- eine Ausbildung als Koch und sehr gute Fachkenntnisse?
- eine Leidenschaft für leckeres Essen?
- Eine gründliche Arbeitsweise und einen hohen Qualitätsanspruch an Dich selbst?
- erste Erfahrung als Chef de Partie?
- verhandlungssichere Deutschkenntnisse in Wort und Schrift?

### Wir bieten:

Wir sind ein lebhafter Familienbetrieb mit einem jungen, gastlichen Team. Wir bieten Dir Entwicklungsmöglichkeiten, Fortbildungen, Teamveranstaltungen und die Zusammenarbeit mit einem jungen, dynamischen Team. Bei der Unterkunftssuche im Dorf sind wir behilflich. Zudem profitierst Du von Vergünstigungen auf die hoteleigenen Angebote sowie der kostenfreien Nutzung unseres BergSpa.

