



Chef de Partie m/w/d

Aufgabengebiete

Kernaufgaben

- Selbstständige Zubereitung und anrichten der Gerichte gemäß den Rezepten und Standards des Hauses
- Vorbereitung à la carte, Bankett und Halbpension Küche
- Einhaltung der Hygienekonzepte und HACCP
- Lieferschein-, Warenkontrolle & Lagerhaltung
- Mitwirkung an der Planung und Organisation des Küchenablaufs sowie der Arbeitsabläufe in der Station

Fachliche und persönliche Anforderungen

Fachliche Voraussetzungen

- Kochausbildung
- Erfahrung im Bereich Küche

Persönliche Anforderungen

- Motiviert, engagiert, verlässlich, selbstständiges Arbeiten, teamfähig
- Gute Umgangs- und Kommunikationsform
- Dienstleistungs- beziehungsweise unternehmerisches Denken

Profit & Arbeitsumfeld

- Vielseitige Aufgaben
- Ganzjahresstelle
- 5-Tage Woche, 40 Stunden
- Junges Team
- Familiäre Atmosphäre
- Sicherer, anspruchsvoller, abwechslungsreicher Arbeitsplatz
- Schichtsystem (Teildienst)
- Bereitschaft zur KV-Überbezahlung

Arbeitsbeginn

Ab sofort

Kontakt Daten

Montfort das Hotel GmbH

Geschäftsleitung: Dieter und Sabine Oberhöller

Küchenchef: Matthias Sitek

office@montfort-dashotel.at