



Chef Tournant (m/w)

Wir suchen Mitarbeiter, die Teil der Schloss-Familie werden möchten, und sich mit Ihren Fähigkeiten und Erfahrungen perfekt einbringen. Teamplayer mit Freude und Leidenschaft für die gehobene Hotellerie und Gastronomie sind bei uns herzlich willkommen. Wir freuen uns, einen neuen "Schlossgeist" begrüßen zu dürfen.

Wir bieten

- Sicherer Arbeitsplatz & ganzjährige Anstellung
- Geregelte Arbeitszeiten
- Junges, erfahrenes und motiviertes Team
- Leistungsgerechte Entlohnung mit Bereitschaft zur KV-Überbezahlung je nach Qualifikation
- Traumhafte Umgebung und arbeiten im Schloss
- Kostenfreie Verpflegung 7 Tage/Woche
- Vergünstigungen im Hotel und bei Partnerbetrieben
- Voll ausgestattete Apartments mit Bad und Küche (zur Einzelnutzung, für Paare größere Apartments)
- Dienstkleidung wird gestellt und gereinigt
- Events und Ausflüge für Mitarbeiter
- Schulungen, Kurse & Weiterbildungen

Ihre Aufgaben:

- Allrounder in der Küche
- Kreativität und Qualität auf jedem Posten
- Mitgestaltung der Organisation und Speisekarte
- Vom Mise en Place bis aufräumen und putzen des Postens
- Menü und A la Carte-Service
- Reibungslose Abläufe und Zusammenarbeit mit dem Service
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien

Wir erwarten

- Abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung auf allen Posten
- Selbstständiges und sauberes Arbeiten
- Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Flexibilität und Freude am Beruf
- Kreativität und offen für neue Ideen
- Freude daran, sich weiterzuentwickeln
- Zuverlässigkeit und Freude, in einem jungen Team zu arbeiten

Sie möchten ein Teil des Teams sein?
BEWERBUNGEN an:

personal@schloss-mittersill.com

Hotel Schloss Mittersill | Thalbach 1 | 5730 Mittersill | Austria
Tel. +43 06562 20200 | www.schloss-mittersill.com