

**WIR SUCHEN**  
**CHEF DE PARTIE**  
(M / W / D)

**DEINE LEGENDÄRE ERFAHRUNG FÜR LEBEN UND KARRIERE**

Als **Chef de Partie** bist du für einen speziellen Bereich in der Küche verantwortlich. Du **planst und organisierst die täglichen Abläufe in deinem Bereich** und sorgst dafür, dass die **Gerichte nach hohen Qualitätsstandards zubereitet werden**.  
Du überwachst die **Einhaltung von Hygienevorschriften und koordinierst die Aufgaben deines Postenteams**.  
Zudem bist du für die **Lagerung und Kontrolle der Lebensmittel** zuständig und **unterstützt den Küchenchef** bei der Menüplanung.  
Durch deine Erfahrung und dein Können trägst du maßgeblich zum Erfolg der Küche bei.



**BENEFITS** - *typically Burg*

- **LIVE PRETTY:** Von unseren Mitarbeiterhäusern kommst du zu Fuß direkt durch einen Tunnel bei jedem Wetter entspannt zur Arbeit.
- **BON APPETIT:** Gutes Essen ist wichtig für eine gute Stimmung. Und für gute Leistung! Daher gibt es bei uns frisch gekochtes, gutes und gesundes Essen. Mahlzeit!
- **MAKE SOME MONEY:** Wir wissen, dass gutes Leben Geld kostet. Daher verdienen unsere Angestellten übertariflich.
- **ENJOY YOUR TIME:** Wir nehmen auch deine Erholung ernst. Daher kannst du kostenfrei den Wellnessbereich unseres Hotels nach 20 Uhr nutzen und bekommst außerdem Rabatte auf alle Wellnessbehandlungen.
- **WORK OUT YOUR WAY:** Das Gym in unserem neuen Mitarbeiterhaus kannst du 24/7 nutzen.
- **IMPRESS YOUR FAMILY:** Die Verwandtschaft ersten Grades unserer Mitarbeiter:innen erhalten je nach Verfügbarkeit niedrigere Zimmerpreise.
- **LET'S ROCK THE BURG:** Unsere Teampartys sind legendär. Zum Saisonauftakt beginnt alles edel-, „drüber“, mit Haubenessen, Friseur und Stylisten für alle. Zum Saisonklang wird's dann „drunter“, mit DJ, gemeinsamem Kochen und Cocktailmixen, mit allem, was aus der Bar noch weg muss.

**SO TICKST DU**

- Deine Mitarbeiter:innen schätzen deine positive und souveräne Art.
- Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft und Zuverlässigkeit sind ein integraler Bestandteil deiner Arbeitsweise.
- In stressigen Situationen bewahrst du einen kühlen Kopf, agierst professionell und behältst den Überblick.
- Du zeichnest dich mit deiner Kreativität und einem hohen Maß an Qualitätsbewusstsein aus.

**DEIN ERFAHRUNGSSCHATZ**

- abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch in der gehobenen Gastronomie
- Mindestens 3 Jahre vergleichbare Berufserfahrung in internationalen angesehenen Hotels
- effektive und sichere Kommunikation auf Deutsch und Englisch
- Leidenschaft für die gehobene Gastronomie

**WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG**

- Lebenslauf und Lichtbild
- Arbeitszeugnisse

[jobs@burghotel-lech.com](mailto:jobs@burghotel-lech.com)