

WIR SUCHEN FÜR DIE WINTERSAISON 2026/27

CHEF DE PARTIE

(M / W / D)

DEINE LEGENDÄRE ERFAHRUNG FÜR LEBEN UND KARRIERE

Im 5 Sterne Burg Hotel Oberlech verbinden wir alpine Eleganz, herzliche Gastfreundschaft und höchste Qualität am Arlberg. Für unser Team suchen wir Menschen, die diese Werte mit Engagement und Freude mittragen.

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 einem gemeinsamen Dinner und legendären Drinks für alle. Zum Saisonausklang wird's dann „drunter“, mit DJ, Essen und 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