



HOTEL
GOLDENER
BERG
OBERLECH



Chef de Partie (m/w/d) **ab Juni 2026 | Vollzeit**

Sie lieben es, mit hochwertigen Produkten zu arbeiten, Verantwortung für Ihren Posten zu übernehmen und Ihre Handschrift in eine anspruchsvolle Küche einzubringen? Dann werden Sie Teil unseres Küchenteams.

In unserem Haus erwarten Sie vier unterschiedliche Restaurantkonzepte mit vier Karten – darunter ein haubenprämiertes Restaurant. Vielfalt, Qualität und Teamgeist stehen bei uns im Mittelpunkt.

Was Sie bei uns erwartet:

Unser Hotel ist weit mehr als ein Ort des Aufenthalts – es ist ein Rückzugsort für Körper, Geist und Seele. Eingebettet in die majestätische Kulisse des größten Skigebiets Österreichs kombinieren wir alpine Tradition mit modernem Boho-Chic zu einem Erlebnis, das seinesgleichen sucht.

- Exzellenz auf allen Ebenen: 3 GaultMillau-Hauben, ein ECO-zertifiziertes Konzept, eine innovative vegetarisch-vegane Küche und einer der größten Weinkeller Österreichs.
- Unsere Vision: Holistic Mountains Selfcare – die perfekte Balance aus Wellness, bewusster Bewegung, Spiritualität, gesunder Ernährung und einem Hauch Luxus.
- Ein dynamisches Team: International, leidenschaftlich und voller Tatendrang – wir wachsen gemeinsam und unterstützen uns gegenseitig.

Ihre Rolle: Verantwortung für Ihren Posten

Als Chef de Partie führen Sie eigenverantwortlich Ihren Bereich, sorgen für höchste Qualität und unterstützen gemeinsam mit dem Team den reibungslosen Ablauf in unserer Küche.



Ihre Aufgaben im Detail:

- Produktion & Planung: Planung und Herstellung von Speisen für vier verschiedene Karten – inklusive unseres haubenprämierten Restaurants.
- Vielfältiger Einsatzbereich: Produktion für unser à-la-carte- und Hotelrestaurant sowie für Sonderveranstaltungen wie Hochzeiten und Events.
- Mise en place: Eigenständige Vorbereitung Ihres Postens für einen strukturierten und effizienten Serviceablauf.
- Qualitätssicherung: Verantwortung für eine konstant hohe Qualität im eigenen Aufgabenbereich.
- Teamarbeit: Optimale Zusammenarbeit mit allen Küchenposten sowie mit Service und anderen Abteilungen.
- Hygiene & Sicherheit: Konsequente Einhaltung aller HACCP-Vorgaben sowie der betrieblichen Sicherheitsrichtlinien.
- Warenkontrolle: Unterstützung bei Warenannahme sowie Kontrolle von Qualität und Quantität inklusive Dokumentation.
- Kommunikation: Teilnahme an Dienstbesprechungen mit dem gesamten Küchenteam.

Wen wir suchen:

- Fachlich qualifiziert: Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch.
- Sprachlich sicher: Gute Deutsch- und/oder Englischkenntnisse sind Voraussetzung.
- Selbstständig & teamorientiert: Verantwortungsbewusste, strukturierte und zuverlässige Arbeitsweise.
- Kreativ & leidenschaftlich: Freude am kreativen Kreieren und Weiterentwickeln von Gerichten.
- Regional & Fine Dining erfahren: Erfahrung mit regionalen Spezialitäten sowie im Fine Dining Bereich.
- Hygienebewusst & organisiert: Stets sauberer und strukturierter Arbeitsplatz sowie sorgsamer Umgang mit Einrichtung und Arbeitsmaterial.
- Sicherheitsorientiert: Kenntnis aller Richtlinien hinsichtlich Betriebssicherheit und entsprechendes verantwortungsvolles Verhalten.
- Sozial kompetent: Hohe Fachkompetenz verbunden mit Teamgeist und Freude am Umgang mit internationalen Gästen und Kolleg:innen.

Was wir bieten:

- Kulinarische Gestaltungsfreiheit: Raum für Kreativität und Weiterentwicklung unserer Konzepte.
- Ein starkes Team: Motivierte Kolleg:innen und klare Strukturen.
- Attraktive Rahmenbedingungen: Unterkunft, Verpflegung, Nutzung des Alpin Spa sowie Vergünstigungen im Haus.
- Ein Arbeitsplatz mit Perspektive: Langfristige Position in einem renommierten Hotelbetrieb in den Alpen.
- Leistungsorientierte Entlohnung: Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung selbstverständlich.



Klingt das nach Ihrer Chance?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Referenzen. Gestalten Sie mit uns die kulinarische Zukunft unseres Hauses!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzen!

Jetzt bewerben und ein Teil unserer Vision werden: hr@goldenerberg.at

Machen Sie sich vorab ein Bild von uns: [Instagram-Teamseite](#)