



Chef de Partie | Rotisseur (m/w/d) ab sofort

Chef de Partie | Rotisseur (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit

Sie lieben hochwertige Produkte, präzises Handwerk und perfekt gegarte Fleischgerichte? Sie möchten Teil eines Küchenteams sein, das Kulinarik auf höchstem Niveau lebt und gleichzeitig Regionalität, Nachhaltigkeit und Kreativität vereint?

Unser Haus vereint unterschiedlichste kulinarische Konzepte unter einem Dach. Im Winter begeistern wir unsere Gäste mit vier individuellen Restaurantkonzepten – von alpiner Genussküche bis hin zu unserem mit 3 Gault&Millau-Hauben ausgezeichneten Restaurant. Im Sommer liegt der Fokus auf unserer einzigartigen Holistic Selfcare Cuisine mit einer Auswahl aus klassisch-traditioneller Küche oder vegan, basisch und ketogen sowie Detox-Programmen oder exklusiven Hochzeiten und Veranstaltungen.

Gemeinsam schaffen wir außergewöhnliche Geschmackserlebnisse für internationale Gäste, anspruchsvolle Genießer und gesundheitsbewusste Urlauber aus aller Welt.

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 Rotisseur übernehmen Sie die Verantwortung für Ihren Posten und sorgen dafür, dass Fleischgerichte mit höchster Präzision, Qualität und Leidenschaft zubereitet werden. Sie sind Spezialist Ihres Fachs, wichtiger Teil unseres Küchenteams und tragen maßgeblich dazu bei, dass unsere Gäste außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse genießen.

Ihre Aufgaben im Detail:

- **Produktion & Planung:** Planung und Herstellung von Speisen für 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:

- **Kulinarik auf höchstem Niveau:** Arbeiten Sie in einem Haus mit 3 Gault&Millau-Hauben, in dem Qualität, Kreativität und Regionalität täglich gelebt werden.
- **Vielfältige Küche:** Vier Restaurantkonzepte, unterschiedlichste Gästewünsche und viel Raum für kulinarische Weiterentwicklung.
- **Nachhaltigkeit mit Überzeugung:** Werden Sie Teil eines Hauses mit gelebter ECO-Zertifizierung und einem bewussten Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen.
- **Ein junges, internationales Team:** Arbeiten Sie mit motivierten Kolleg:innen aus aller Welt in einem Umfeld, das von Zusammenhalt und gegenseitiger Unterstützung geprägt ist.
- **Weiterbildung & Entwicklung:** Wir fördern Ihre fachliche und persönliche Entwicklung durch Schulungen, Coachings und den Austausch mit erfahrenen Führungskräften.
- **Attraktive Verdienstmöglichkeiten:** Leistungsgerechte und überdurchschnittliche Bezahlung mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.
- **Freie Kost & Logis:** Hochwertige Verpflegung und kostenlose Unterkunft sind für uns selbstverständlich.
- **Benefits & Lebensqualität:** Nutzung unseres Alpin Spa, Vergünstigungen auf Anwendungen, Freizeitangebote und Arbeiten in einer der schönsten Bergregionen Europas.

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!