



Chef de Partie (m/w/d)

Als Chef de Partie bist du für die eigenverantwortliche Führung deines Küchenpostens verantwortlich und arbeitest eng mit dem gesamten Küchenteam zusammen.

DEINE AUFGABEN

- 1x pro Woche bist du verantwortlich für die Operative Leitung und Organisation der Küche, wenn der Sous Chef frei hat
- Eigenverantwortliche Führung eines Küchenpostens
- Zubereitung hochwertiger Speisen mit frischen Zutaten
- Vorbereitung und Durchführung des täglichen Mise en Place
- Mitverantwortung für einen reibungslosen Küchenablauf
- Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen
- Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards
- Enge Zusammenarbeit mit dem gesamten Küchenteam
- Je nach Einsatzbereich Mitarbeit im Frühstücks- und Pizzabereich

DAS BRINGST DU MIT

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung als Chef de Partie (m/w/d)
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft für gutes Handwerk
- Teamgeist, Verlässlichkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Freude daran, unsere Gäste kulinarisch zu begeistern





DEIN GEHALT

Ab € **2.400,00 netto** bei 48 Stunden / 6-Tage-Woche.
Kost und Logis frei auch an freien Tagen

Je nach Erfahrung und Qualifikation sprechen wir dein Gehalt und die weiteren Rahmenbedingungen gerne persönlich mit dir ab.

Uns ist wichtig, gemeinsam eine Vereinbarung zu finden, die für beide Seiten passt.

Saison: 07.12.2026 – 11.04.2027

Wir freuen uns auf deine Bewerbung an: juliakofler@hoteldorfstadl.at

Nach Durchsicht deiner Bewerbung vereinbaren wir gerne ein FaceTime-Gespräch mit dir. Vielen Dank, wir freuen uns.

