



H  **BERTUS**
HEIMAT FÜR DEIN TALENT. HEIMAT FÜR DICH.



Chef de Partie (m/w/d)



HEIMAT FÜR DICH.
HEIMAT FÜR DEIN TALENT.

Unsere moderne Bergküche setzt auf Slow Food aus hochwertigen Zutaten von Allgäuer Produzenten. Und auf dein Engagement. Gemeinsam mit dir wollen wir unsere Gäste mit spannenden, ungewohnten Kombinationen überraschen. Kreativität in der Optik, höchster Anspruch an das Produkt, à la minute gekocht und sofort serviert – so macht arbeiten Spaß. Freu dich auf neue Herausforderungen in familiärer Atmosphäre. Mit Raum für Begegnungen und Weiterentwicklung. Wir freuen uns auf dich!

DEINE AUFGABEN:

- Zubereitung anspruchsvoller Speisen unter Anwendung unterschiedlicher Garmethoden
- professionelle Einsätze auf verschiedenen Posten – auch im Frontcooking-Bereich
- Mise-en-place-Arbeiten auf den verschiedenen Posten
- Strikte Einhaltung der HACCP-Vorschriften

DEIN PROFIL:

- Eine entsprechende abgeschlossene Ausbildung, z.B. als Koch (m/w/d)
- Fundierte Fachkenntnisse in der klassischen und modernen Kulinarik
- Kreativität, Ausdauer und Leidenschaft für deinen Beruf
- Ein herzliches, freundliches und souveränes Auftreten
- Ehrliches Interesse an unseren Gästen und ihren Wünschen
- Ausgeprägte Loyalität gegenüber deinem Team und deinen Vorgesetzten
- Kontaktfreude, Neugier und Offenheit für neue Erfahrungen

Interesse?

Nimm einfach Kontakt mit uns auf! Sende uns deine Bewerbung an talentschmiede@hotel-hubertus.de

HUBERTUS MOUNTAIN REFUGIO ALLGÄU
DORF 5 • 87538 BALDERSCHWANG • WWW.HOTEL-HUBERTUS.DE

