

## **Chef de partie / Koch (m/w) für die NOVAPARK Küche**

### **Ihr Aufgabengebiet:**

- Vor- und Zubereitung sowie Präsentation von Speisen
- Betreuung des Lunchbuffets – auch mit Showcooking
- Nationale und internationale Buffets und Menüs für Feierlichkeiten und Veranstaltungen aller Art
- Einhaltung von Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien
- Unterstützung des Nova-Air Küchenteams in der gehobenen à la carte Küche

### **Sie überzeugen uns mit:**

- ... einer abgeschlossenen Ausbildung sowie Berufserfahrung
- ... einem hohen Qualitätsbewusstsein und Kreativität
- ... handwerklichem Geschick und Auge für Details
- ... einem hohen Maß an Einsatzbereitschaft und Flexibilität

### **Wir erwarten von Ihnen:**

Ich bin der beste NOVAPARK Wohlfühl-Gastgeber und gebe jedem meiner Gäste das besondere Erlebnis, zu Hause anzukommen.

### **Das erwartet SIE bei uns:**

- Der nächste Schritt auf Ihrer Karriereleiter
- Eine sichere Jahresstelle in einem aufstrebenden Unternehmenserlebnis im Veränderungsprozess
- Vollzeitstelle (40h/Woche) mit langfristiger Zukunftsperspektive
- Familiäres Arbeitsklima in einem jungen und extrem motivierten Team
- Ein spannendes und vielseitiges Aufgabengebiet
- Möglichkeit zu Kursen und Weiterbildungen
- Zahlreiche Benefits wie Gratisparkplatz direkt beim Hotel, tägliche Benützung unserer Wellnessoase mit Begleitung, freie Benützung unseres Fitnessraums, Verpflegung während der Arbeitszeiten, unlimitierter Kaffee ☺, Wasser und Saft.

**Eintritt:** ab **September 2019** oder **nach Vereinbarung**

**Entlohnung:** KV (€ 1.622 brutto/Monat) für 5-Tage Woche (40h)  
Bereitschaft zur marktconformen Überzahlung je nach Qualifikation