

## **Chef de partie / Koch (m/w) für die NOVA-AIR Küche**

### **Ihr Aufgabengebiet:**

- Verantwortung für den zugeteilten Posten
- Zubereitung der à la carte Gerichte und Menüs der gehobenen Gastronomie
- Sorgfältiges Mise en Place
- Annahme, Kontrolle und fachlich richtige Lagerung von Waren
- Einhaltung von Qualitätsstandards, Hygienerichtlinien

### **Sie überzeugen uns mit:**

- ... einer abgeschlossenen Ausbildung sowie Erfahrung in der à la carte Küche
- ... Begeisterung für Kulinarik und moderne Kreationen
- ... Kreativität und einem hohen Qualitätsbewusstsein
- ... handwerklichem Geschick und Auge für Details
- ... einem hohen Maß an Einsatzbereitschaft (teilweise Teildienste)

### **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**

**Entlohnung:** KV (€ 1.622 brutto/Monat) für 5-Tage Woche (40h)  
Bereitschaft zur marktkonformen Überzahlung je nach Qualifikation  
Auf Wunsch und nach Vereinbarung auch 6-Tage-Woche möglich.