

# JOIN OUR TEAM!



## Demi Chef de Partie (m/w/d)

Saucier / Entremetier

40 Stunden / Woche – 4 bis 5 Tage

Du bist neugierig und offen - du siehst Lösungen und keine Probleme. Flexibel meisterst du aktuelle Herausforderungen, liebst den Umgang mit unterschiedlichen Menschen und gehst auch gerne mal die "Extrameile". Wir zeichnen uns durch Handschlagqualität und Offenheit aus. Herzlichkeit und Respekt werden bei uns auf allen Ebenen gelebt und schweißen uns als Team zusammen.

### Deine Aufgaben sind:

- Hilfestellung für den Postenchef
- alleiniges Führen des Postens an den freien Tagen des Postenchefs
- Warenannahme und Lagerhaltung für den jeweiligen Posten
- Input und Ideen für neue Gerichte und Karten
- Unterstützen von anderen Posten in Ausnahmefällen (du bekommst natürlich vorher eine Einschulung 😊)

### Wir wünschen uns:

- erfolgreiche Lehrabschlussprüfung als Koch/Köchin
- vollster Wille und Freude an der Arbeit
- freundliches und zuvorkommendes Auftreten
- hohe Eigenmotivation, Verlässlichkeit und Teamfähigkeit
- angemessenes Qualitätsbewusstsein
- eine/n neue/n IPP-Gastgeber/in, der/die unsere Vision mit uns teilt

### Wir sind / wir bieten:

- eine hIPPe privat geführte Hotelgruppe mit 9 Hotels in ganz Österreich
- wirklich nettes Betriebsklima bei einer Ganzjahresstelle in einem Top-Tourismusunternehmen in NÖ
- laufende Weiterbildungsmöglichkeiten / Schulungen
- kostenfreie Mitarbeiterverpflegung
- sehr gutes Trinkgeld & Work Life Balance
- geregelte Arbeitszeiten bei einer 4-5 Tage-Woche
- kostenfreie / kostengünstige Urlaubsmöglichkeit in den IPP Hotels und SYMPOSITION HOTELS
- Bezahlung € 2.450,- brutto (zzgl. sehr gutem Trinkgeld)
- haufenweise social benefits! Mehr unter [www.ich-bei-ipp.at](http://www.ich-bei-ipp.at)

Wir freuen uns auf deine interessante Bewerbung. Deine Ansprechperson im Hotel ist Hr. David Binder



per Mail an [d.binder@schwarzalm.at](mailto:d.binder@schwarzalm.at)



per Anruf unter 02822/53173-15



per Whatsapp an 0699/12339257

