

## Chef de Partie – Gardemanger (m/w/d)



### **KARRIERE in der WASNERIN – der Start deiner Erfolgsgeschichte!**

**Der Mensch braucht Orte, wo er sich entfalten kann und Freude am Arbeiten hat.**

Mitten im wunderschönen Ausseerland, umgeben von Bergen und Seen stehen wir, das G'sund & Natur Hotel DIE WASNERIN. In einer so vielfältigen Region ist es kein Wunder, dass Kulinarik eine der zentralen Rollen spielt. So auch in der WASNERIN, denn Genuss ist bekanntlich die beste Entspannung und Auszeit.

#### **Und genau da kommen wir ins Spiel...**

...mit viel Liebe zum Detail und zum Produkt ist es uns, dem WASNERIN-Küchen-Team, eine Herzensangelegenheit, das Ausseerland mit unserer regionalen und leichten Vitalküche kulinarisch nach außen zu tragen.

Genuss beginnt mit der ersten Komponente einer Vorspeise und endet mit den lobenden Worten eines zufriedenen Gastes. Damit unsere Gäste aus dem Vollen schöpfen können, bieten wir ihnen die Möglichkeit, ihr Menü am Abend individuell zusammen zu stellen. Dabei bieten wir in unserem 5-Gänge Menü täglich auch vegetarische und vegane Alternativen und gehen ebenso auf spezielle Wünsche ein. So ist es uns möglich, die Geschmäcker eines jeden noch so anspruchsvollen Gastes zu begeistern. Danach ist es eine Selbstverständlichkeit, dass unsere Gäste mit dem WASNERIN-Gefühl nach Hause gehen.

#### **Um genau dieses WASNERIN-Gefühl auch weiterhin zu vermitteln suchen wir Kolleg:innen....**

- 🌿 die ihrer Arbeit mit Begeisterung und Herz nachgehen
- 🌿 die unsere Gäste mit einer kulinarischen Auszeit begeistern wollen
- 🌿 die sich gegenseitig im Team helfen und motivieren um jeden Tag das Beste heraus zu holen
- 🌿 die bereit sind, sich zu entwickeln und Neues dazu zu lernen

Jede Komponente eines Menüs ist wichtig, und genauso derjenige der dahintersteht. Mit deiner Kreativität und Leidenschaft an der Arbeit mit frischen regionalen Produkten, kannst du dich als **Chef de Partie** aktiv an der Menügestaltung beteiligen und gerne auch deine eigenen Ideen miteinbringen, um so das Beste aus deinem Posten heraus zu holen.



### Was erwartest du bei uns?

- Mitarbeit in einem 15-köpfigen Küchenteam
- Tägliche Zubereitung frischer Vorspeisen (auch vegetarisch und vegan)
- Vorbereitungsarbeiten, Kontrolle und Bestückung des eigenen Postens
- Qualitätssicherung der Speisen & Waren
- Gelebte Teamarbeit in der Abteilung, sowie abteilungsübergreifend
- Kreative Mitarbeit in der saisonalen Menügestaltung
- Mithilfe bei der Entgegennahme und Kontrolle von Lieferungen
- Einhaltung der HACCP Standards
- Vorleben und Einhalten der Unternehmensphilosophie

### Was bringst du mit?

- Erfolgreich abgelegte Kochlehre oder Abschluss einer Hotelfachschule/Tourismusschule
- Berufserfahrung in vergleichbaren Restaurant- oder Hotelbetrieben der gehobenen Kategorie
- Strukturierte Arbeitsweise
- Interesse an der gesamten Küchenlinie
- Fachwissen über gesunde Ernährung, vegetarische und vegane Gerichte
- Hohes Qualitätsbewusstsein für Bio-Produkte und deren Verarbeitung
- Freude an der Arbeit im Team
- Zuverlässigkeit
- Fachkundige Sprachkenntnisse in Deutsch
- Gäste- und betriebsorientiertes Denken und Handeln
- Interesse an langfristigen Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten im Betrieb

### Was bieten wir dir?

- Einstieg in den 1. Arbeitstag als Gast
- Teamwork in einem harmonischen Arbeitsumfeld mit persönlicher Führung
- Kostenlose Verpflegung im Hotel (auch Vegane, Vegetarische Küche) auch an arbeitsfreien Tagen
- Adäquate Mitarbeiterunterkünfte
- Einen zusätzlichen Urlaubstag zum Geburtstag
- Regelmäßiges schriftliches Feedback von Gästen und Führungskräften
- Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten
- Nutzung der hauseigenen Wellness- & Badelandschaft, gerne auch in Begleitung
- Nutzung des modern ausgestatteten Fitnessstudios
- Exklusive Yoga-Stunden für Mitarbeiter
- Gemeinsame Feiern, Grillfeste, Ski- & Wanderausflüge und eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier sowie kleine Aufmerksamkeiten zu besonderen Anlässen
- Mitarbeitervergünstigungen (z.B. E-Bikes-Leasing), tolle Konditionen in diversen Partnerhotels sowie die Ausseerland-Benefit-Card (Rabatte bei Betrieben im Ausseerland)

Wir bieten dir einen geregelten Ganzjahresjob mit 5 Tage/45 Stunden pro Woche.  
Angaben lt. Gesetz: Für diese Position gilt ein kollektivvertraglicher Mindestlohn von € 2.292,20,-  
brutto/Monat.

Geboten wird eine von Qualifikation und Erfahrung abhängige, marktkonforme Überzahlung, sowie  
zusätzliche Prämienzahlungen bei überdurchschnittlichen Leistungen.

Du möchtest ein Teil unseres Teams werden?

Dann melde dich bitte mit deiner schriftlichen Bewerbung, deinem Lebenslauf, Foto und Zeugnissen bei  
Katharina Ötzlinger unter [karriere@diewasnerin.at](mailto:karriere@diewasnerin.at).

Du möchtest noch mehr über uns erfahren? Dann finde uns auch hier:



[www.diewasnerin.at](http://www.diewasnerin.at)

