



Chef de Partie (M/W) /Jahresstelle

Jetzt bewerben

Nicht jeder Koch wird zum Gestalter. Vielleicht bist du einer.

Im Hotel Fernblick Montafon suchen wir keinen Chef de Partie, der einfach seine Station führt.

Wir suchen einen Menschen, der mit Leidenschaft kocht, Verantwortung übernimmt und andere mit seiner Haltung inspiriert.

Jemanden, der weiß, dass Spitzenqualität nicht durch Einzelkämpfer entsteht, sondern durch ein Team, das sich gegenseitig besser macht.

Wenn du glaubst, dass gutes Essen bei den Menschen beginnt, die es gemeinsam zubereiten, dann solltest du weiterlesen.

Wir sind keine gewöhnliche Hotelküche.

Wir entwickeln uns ständig weiter.

Wir probieren Neues aus.

Wir diskutieren Ideen.

Wir hinterfragen Abläufe.

Wir investieren in Menschen.

Denn unser Ziel ist nicht nur, unsere Gäste zu begeistern. Wir möchten auch ein Arbeitsumfeld schaffen, in dem Menschen gerne Verantwortung übernehmen und wachsen.

Wir nennen das: **Komfortzonengestalter**.

Deine Aufgabe

Du führst deine Station eigenverantwortlich und sorgst dafür, dass Qualität, Organisation und Timing perfekt zusammenspielen.

Du unterstützt junge Mitarbeitende, gibst dein Wissen weiter und entwickelst gemeinsam mit Küchenchef und Sous Chef unsere Küche kontinuierlich weiter.

Du erkennst Probleme, bevor sie entstehen, und findest Lösungen, bevor andere danach suchen.

Du bist nicht nur Koch – du bist Mitgestalter.

Was dich auszeichnet

Du...

- hast eine abgeschlossene Kochausbildung und Erfahrung als Chef de Partie oder bist bereit für den nächsten Schritt.
- übernimmst Verantwortung und stehst zu deinen Entscheidungen.
- arbeitest strukturiert und behältst auch in stressigen Situationen den Überblick.

- hast Freude daran, junge Kollegen und Lehrlinge weiterzuentwickeln.
- denkst mit, bringst Ideen ein und möchtest aktiv an der Zukunft unserer Küche mitarbeiten.
- verstehst Qualität nicht als Vorgabe, sondern als persönliche Einstellung.

Was dich bei uns erwartet

Bei uns bekommst du keinen Arbeitsplatz, an dem jeden Tag einfach nur gekocht wird.

Du wirst Teil eines Teams, das gemeinsam wachsen möchte.

Wir bieten dir:

- eine Ganzjahresstelle in einem familiengeführten 4-Sterne-Superior-Hotel
- moderne Führung mit Vertrauen statt Kontrolle
- viel Eigenverantwortung und Raum für Ideen
- Weiterbildung und persönliche Entwicklung
- hochwertige Produkte und eine Küche mit Anspruch
- kurze Entscheidungswege
- attraktive Mitarbeiterbenefits
- Unterkunft und Verpflegung bei Bedarf
- ein Team, das füreinander einsteht

Warum Fernblick?

Weil wir davon überzeugt sind, dass gute Küchen nicht durch Druck entstehen, sondern durch Vertrauen.

Weil wir glauben, dass Fehler Chancen zum Lernen sind.

Weil wir Wissen teilen.

Weil wir gemeinsam erfolgreich sein wollen.

Und weil wir Menschen suchen, die nicht nur ihren Beruf ausüben, sondern ihn mit Leidenschaft leben.

Wenn du mehr willst als den nächsten Job.

Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen.

Hotel Fernblick Montafon

Familie Zudrell

Werde Teil unseres Küchenteams. Gestalte Genuss. Entwickle Menschen. Hinterlasse Spuren.

Für Rückfragen steht dir Andreas Zudrell gerne zur Verfügung:

+43 (0)664 1168009

Folge dem "Team Fernblick" auf Instagram unter:

www.instagram.com/team_fernblick_montafon

Zusätzliche Informationen

Stadt **Bartholomäberg**

Art der Stelle **Full-time employee**

Eintrittsdatum **ab sofort**

Verantwortlich

Hotel Fernblick Montafon

Jetzt bewerben

