

KÜCHENCHEF GESUCHT

Das BASE Aktivhotel Montafon und das ***Hotel Vallüla liegen in unmittelbarer Nähe zum Garfreschalift in St. Gallenkirch im Montafon. Das ist jedoch, neben der guten Küche, auch die einzige Gemeinsamkeit der beiden Häuser, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Das BASE: modern, aktiv, lässig! Das Vallüla: traditionell, familiär, ruhig!

Für beide Hotels suchen wir einen Liebhaber von Lebensmitteln. Das gute Produkt, ein großartiges Endprodukt und zufriedene Gäste sind dein Kompliment. Du bist in der Küche vielseitig, handwerklich gut ausgebildet und musst nicht mehr immer selbst am Herd stehen. Die Personalführung und Organisation machen dir Spaß? Dann sind die beiden Hotels mit unterschiedlichsten Küchenansätzen (traditionell, österreichische; die moderne, junge und die experimentelle Alpen-Tapas Küche) und die Mischung von Halbpension- wie auch kleinen À-la-carte-Restaurants, genau dein Arbeitsgebiet!

Das klingt spannend? Ist es auch! Das BASE ist im Umbruch und hat mit der letzten Wintersaison begonnen das Konzept und somit die Gästestruktur vom Gruppengast zum aktiven Individualgast zu wechseln. Das ***Hotel Vallüla hat mit uns seit November 2019 einen neuen Besitzer, ist zudem sehr solide aufgestellt.

Neben der Leitung der Abteilung ist auch die aktive Mitarbeit, je nach Hotelauslastung und Urlaubs- bzw. Krankheitsausfällen anderer Küchenmitarbeiter, für die Gäste- und Mitarbeiterzufriedenheit ein Teil deiner Aufgabe.

Insgesamt werden in beiden Häusern 67 Zimmer, 3 Apartments, 2 Halbpension- und 2 kleinen À-la-carte-Restaurants von 42 Mitarbeitern betreut.

DAS SIND DEINE AUFGABEN

- Verantwortung und Führung der gesamten Küchenmitarbeiter, auch der Frühstücksteams, beider Hotels (ca. 16 Personen) sowie deren Kontrolle und teilweise Ausbildung
- Zeitgerechte Produktion aller Mahlzeiten in der vereinbarten Qualität
- Wareneinkauf unter Berücksichtigung und Einhaltung der Budgetvorgaben
- Einhaltung aller hygiene- und lebensmittelrechtlichen Auflagen und Bestimmungen (z.B. HACCP)
- Erstellen der Speisepläne und À-la-carte-Menüs unter Berücksichtigung der jeweiligen Restaurant-Konzepte
- Kalkulation der einzelnen Speisen und Preisfindung für die Speisekarte
- Gute und enge Zusammenarbeit mit allen Abteilungen, vor allem mit der Rezeptions- und Restaurantleitung
- Organisation und Durchführung von Mitarbeiterschulungen
- Überwachung und Einhaltung der vereinbarten Kennzahlen

DEINE QUALIFIKATIONEN

- Abgeschlossene Kochausbildung und mehrjährige Berufserfahrung als Chefkoch oder Souschef in der gehobenen Küche
- Freude und Wertschätzung mit und gegenüber dem Lebensmittelprodukten

- Mitarbeiterführung und -entwicklung ist für dich selbstverständlich
- Ein angemessener, respektvoller Umgang untereinander wird von dir gelebt
- Belastbarkeit, Flexibilität, Zuverlässigkeit und Ehrlichkeit sind Tugenden, die du dein Eigen nennst
- Das Kochen in einer offenen Küche unter der Beobachtung der Gäste spornt dich noch mehr an
- PC-Kenntnisse (gängige Microsoft-Programme)
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Affinität zum Winter- und Sommersport in den Alpen

DAS KANNST DU VON UNS ERWARTEN

- Einen engagierten Arbeitgeber mit Vertrauen zum Mitarbeiter und kurze Entscheidungswege
- Eine Atmosphäre von Miteinander statt Gegeneinander
- Entlohnung über Kollektivlohn je nach Qualifikation; zudem ein leistungsgerechtes Bonussystem
- Vollzeitstelle ab Dezember 2020, 10 Monate (Dez.-Sep.), zzgl. 13+14 Monatsgehalt anteilig mit Wiedereinstellungsbescheinigung
- Unterkunft und Verpflegung (auch an freien Tagen) in unserem Personalhaus sowie Vergünstigungen durch Mitarbeiterprogramme in allen Betrieben
- Dein Fitnessareal direkt vor der Haustür: Die Berge des Montafon!
- Jahreskarte Montafon-Brandnertal-Card
- Arbeit in einem aufstrebenden Unternehmen mit viel Energie und neuen Ideen

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG

FeelGood Hotels GmbH
 Peter-Behrens-Straße 32
 64287 Darmstadt
 Deutschland

+49-6151-78939-01
 bewerbung@feelgoodhotels.de
 www.basemontafon.at
 www.valluela.at