



Trofana Tyrol

An der Au 1
6493 Mils bei Imst,
Österreich
Telefon: +43 5418 601

E-Mail:

bewerbung@trofanatyrol.at

Internet:

www.trofanatyrol.at

Ansprechpartner:

Herr Thomas Baldauf

Position/Abteilung:

Geschäftsleitung

"HERZLICH - GASTLICH - TIROLERISCH"

unter diesem Motto bewirten wir unsere Gäste im mehrfach - von der ASFINAG - ausgezeichneten Wirtshaus & Erlebnisdorf an der A12 in Mils bei Imst.

„Gelebte Gastlichkeit“ ist unser Kredo. Das heißt für uns, jeden Gast spüren lassen, dass er herzlich willkommen ist. Ihn fachlich kompetent und mit Charme und Witz bewirten.

Der glasüberdachte Marktplatz ist das Herz des Hauses. Um ihn herum gesellen sich das Marktrestaurant mit Pizzeria, à la carte Stuben, Dorfladen, Cafeteria Tirolino, Veranstaltungssaal Milser Stadl, Seminarräume und Infopoint...

Die 16 Zimmer mit herrlichem Ausblick auf die umliegende Bergwelt und das Naturschutzgebiet „Milser Au“, laden zum Verweilen und Genießen ein.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort, oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de Partie (m/w)

Ihr Aufgabenbereich:

- tägliche Erstellung des Mise en place
- Produzieren und Anrichten von Speisen
- Mitarbeit bei der Planung, Organisation und Koordination der Küchenabläufe auf ihrem Posten
- Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen
- Sicherstellung unseres hohen Qualitätsanspruches sowie eines optimalen Produktionsablaufes
- Einhalten der HACCP-Richtlinien in der Küche

Wir bieten Ihnen:

- einen interessanten, abwechslungsreichen und zukunftssicheren Arbeitsplatz
- anspruchsvolle Aufgabenfelder mit großer Eigenverantwortung
- entsprechende Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung
- hochkarätige Veranstaltungen in einem einzigartigen und außergewöhnlichen Ambiente
- 5 Tage Woche, Jahresstelle
- Basis der Gehaltsverhandlung ist das kollektivvertragliche Mindestentgelt für Arbeiter m/w im Gastgewerbe Tirol, € 1.590,00 brutto (gesetzlich vorgegebenes Mindestgehalt für 5 Tage 40 Stundenwoche)
- Wir garantieren eine über diesen Betrag hinaus höhere und Ihren beruflichen Erfahrungen angemessene Überzahlung.

Ihr Profil:

- weitreichende Fachkenntnisse in allen Küchenposten
- Sie können organisieren, sind leistungs- und lernbereit, arbeiten gerne im Team und haben Freude am Umgang mit Gästen

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem individuell geführten Haus der Spitzenklasse und einem gut aufgestellten Team sowie in einem dynamischen und qualitätsorientierten Unternehmen?

Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftige, vorzugsweise elektronische Bewerbung.