

# Chef de Partie (m/w/d)

## für das aDLERS Design Hotel in Innsbruck Vollzeit



Die Hotelgruppe Familie Ultsch ist ein ständig wachsendes Unternehmen mit derzeit insgesamt 8 Hotels. Die Hotelgruppe besteht aus den Innsbrucker Betrieben Boutique Hotel Schwarzer Adler und dem aDLERS Design Hotel sowie den harry's home Hotels in Österreich, Deutschland und der Schweiz. In den nächsten Jahren expandieren die harry's home Hotels stark in neue Standorte.



Die Entlohnung richtet sich nach der entsprechenden Qualifikation, mindestens jedoch € 2.000,- brutto/Monat bei einer 5-Tage-Woche (14 Gehälter lt. österreichischem Kollektivvertrag). Marktkonforme Überzahlung wird geboten.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann bewerben Sie sich über unsere Homepage [www.adlers-innsbruck.com/jobs](http://www.adlers-innsbruck.com/jobs) oder unter [bewerbung.deradler.com](http://bewerbung.deradler.com) oder per Mail an [team@deradler.com](mailto:team@deradler.com)

Ihr Ansprechpartnerin bei Rückfragen: **Nicole Gspan, MSc / Recruiterin**

Das aDLERS Design Hotel ist Innsbrucks neues Flaggschiff. Das Hotel zählt 75 modern ausgestattete Zimmer, darunter 2 Suiten mit bis zu 130 m<sup>2</sup>, sowie einen exklusiven Spa-Bereich im 11. Stock. Die einzigartige Gastronomieebene im 12. Stock verfügt über 90 à la Carte Plätze im Restaurant, 2 Bankett- und Seminarräume, einer Terrasse mit 50 Sitzplätzen und einer Bar mit Platz für bis zu 60 Personen, sowie eine Dachterrasse im 13. Stock mit freiem Blick über Innsbruck.

Köche/Köchinnen bereiten Speisen aller Art zu: Von Hausmannskost bis „Haute Cuisine“, von Diätspeisen bis zu Gerichten fürs Luxus-Catering - die Bandbreite an Speisen ist groß. Exotische Gerichte, regionale Spezialitäten oder Speisen aus Bio-Produkten - Köche und Köchinnen müssen je nach Nachfrage die unterschiedlichsten Gerichte zusammenstellen können. Auch kreieren Köche/Köchinnen neue Rezepte oder Rezeptvariationen. Der ständige Arbeitsort ist Innsbruck. Ab dem ersten Tag werden Sie teil eines motivierten Teams sein.

### IHRE AUFGABEN:

- aktive Mitarbeit in der Küche
- enge Zusammenarbeit und Unterstützung der anderen Posten
- Vorbereitung des Mise en Place und kostenbewusstes Handeln in allen Bereichen
- Zubereitung von Speisen für á la carte und Bankettveranstaltungen
- Einhaltung der Qualitätsstandards und Firmenphilosophie

### IHR PROFIL:

- Sie besitzen ein gutes fachliches Wissen und haben ein hohes Maß an Flexibilität
- Sie sind kreativ und interessiert an neuen Herausforderungen
- Sie haben gute Deutschkenntnisse und ein hohes Maß an Einsatzbereitschaft
- Sie zeichnen sich durch kostenbewusstes Handeln in allen Bereichen aus
- Sie haben Freude an der Arbeit in einem dynamischen, motivierten und jungen Team
- Sie sind eine teamfähige, zuverlässige und verantwortungsvolle Persönlichkeit mit höflichen Umgangsformen
- Sie sind belastbar und verlieren auch in hektischen Zeiten nie den Überblick

### WAS WIR IHNEN BIETEN:

- Zusammenarbeit in einem motivierten Team am Standort Innsbruck
- anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeiten mit viel Eigenverantwortung
- Eintritt in ein Familienunternehmen mit langfristigen Perspektiven und Zusammenarbeit mit einem kompetenten und langjährigem Führungsteam im Help Office in Innsbruck
- sehr gute und neue Hotelinfrastruktur für modernste Arbeitsweise
- konzerneigene [Mitarbeiter rabatte- und Benefits](#) und die Möglichkeit, sich ständig weiter zu entwickeln