



Demi Chef de Partie à la carte (m/w/d) – Empire Restaurant im Hotel Victory Therme Erding

Planen Sie Ihre Zukunft bei uns und finden Sie neue, spannende Aufgaben in unserem mehrfach prämierten Thermenhotel mit internationalem Gästekreis. Sie möchten unser Team aus rd. 150 motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus verschiedenen Nationen verstärken und im Hotel Victory an der Therme Erding arbeiten? Sie strotzen vor Empathie und leben einen wertschätzenden Umgang mit Menschen? Sie lieben flache Hierarchien und suchen ein Arbeitsumfeld, das Ihnen viel Gestaltungsfreiraum und Verantwortlichkeiten lässt? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Das Hotel Victory Therme Erding wurde 2014 eröffnet und ist ein Teil der größten Thermen der Welt. Das Haus bietet 135 luxuriös, maritim eingerichtete Zimmer 6 Tagungsräume, 2 Restaurants sowie eine Hotelbar und zählt mit zu den erfolgreichsten Hotels in Deutschland. Im ebenfalls – rd. 100 Meter entfernten - zu uns gehörigen Victory Gästehaus befinden sich 94 weitere, modern eingerichtete Zimmer.

Für unser mehrfach ausgezeichnetes „**Fine Dining**“ **Abendrestaurant „EMPIRE“** suchen wir ab sofort, bzw. nach Vereinbarung einen kreativen, ambitionierten **Demi Chef de Cuisine**.

Sie haben Lust darauf...

- einen außergewöhnlichen Arbeitsplatz in einem kreativ- dynamischen Team
- ein außergewöhnliches, unvergessliches und sorgloses Gasterlebnis zu schaffen
- in einem der besten Restaurants seiner Kategorie, Gästen ein unvergessliches Menü zu kredenzen
- den Küchenchef bei der Umsetzung unseres exklusiven à la Carte Angebotes für unsere Gäste zu unterstützen
- den reibungslosen Ablauf mit Ihren Teamkollegen sicher zu stellen und die unternehmenseigenen Qualitätsstandards umzusetzen
- an einem einzigartigen gastronomischen Konzept mitzuarbeiten und dies an Ihr Team und unsere Gäste zu vermitteln
- Ihre positive Grundhaltung und positive Ausstrahlung an Kollegen und Gäste gleichermaßen weiterzugeben

Bei uns an BORD brauchen Sie...

- ein hohes Maß an Service- und Qualitätsdenken und besitzen ein ausgeprägtes Verständnis für die Bedürfnisse und Wünsche anderer Menschen
- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch, gerne auch in der gehobenen Gastronomie
- mindestens 1 Jahr Arbeitserfahrung, in vergleichbarer Position nach Möglichkeit in der gehobenen Gastronomie
- selbständiges, effektives Arbeiten, zeigen Eigeninitiative, sind belastbar und handeln vorausschauend
- Wirtschaftliches Denken und Handeln sowie die stetige Bereitschaft sich im Team einzubringen und an Optimierungen von Prozessen mitzuwirken

Wir begeistern Sie mit...

- einem einmaligen Arbeitsplatz mit der Möglichkeit zur Mitgestaltung in einem motivierten Team
- Nutzung des F&B Angebots (Sachbezüge) unseres Hauses
- Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten
- Leistungsgerechte Vergütung sowie einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Flexible Dienstplangestaltung nach individuellem Lebensplan
- Nutzung des hoteleigenen Fitnessbereichs, Vergünstigungen in über 500 Hotels in DACH sowie weitere, interne Vergünstigungen innerhalb des Hotels

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen über unser Online-Bewerbungsformular, per E-Mail oder per Post unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen an:

HOTEL VICTORY THERME ERDING GMBH | z. Hd. Petra Kuschel | Thermenallee 1a | 85435 Erding |
E-Mail: bewerbung@victory-hotel.de | Tel. 08122 550 3560