

Chef de partie (m/w) Wiener Küche

Wir stellen per sofort berufserfahrene Köche (m/w) für unser Küchenteam im Rainers Hotel Vienna ein. Werden Sie Teil der Rainers-Familie und genießen Sie die Vorteile der Privathotellerie.

RAINER HOTELS

Rainer Hotels - Ihre Stadthotels mit persönlichem Service

Im Rainers Hotel**** Vienna im 10. Bezirk erwartet unsere Gäste modernes Ambiente sowie großzügig ausgestattete 179 Zimmer und Suiten. Als eines der beliebtesten Seminarhotels Wiens, schätzen unsere Gäste die ca. 1000 m² Veranstaltungsfläche, welche durch vielfältige Kombinationsmöglichkeiten der 10 Konferenz-räume einen ausgezeichneten Rahmen für Konferenzen, Präsentationen, Seminare oder exklusive Meetings für bis zu 350 Personen bieten. Das Rainers Restaurant VERDE, die Sportsbar, ein exklusiver Fine Dining Bereich im Wintergarten sowie im Sommer die Sonnenterrasse runden das Angebot ab. "Wie daheim" - "Feel at home"!

Als Schwesternhotel besticht das Senator Hotel**** Vienna im 17. Bezirk durch seine designorientierte Ausstattung sowie seine zentrumsnahe Lage. 179 großzügige Zimmer bieten Gemütlichkeit, Funktionalität und zeitgemäßes Design und schaffen so eine einzigartige Wohlfühlatmosphäre.

Unser neuestes Mitglied, das Hotel Rainers21, ist ein Hotel der neuen Generation mit smartem Leitgedanken, modernem Design und Community Lifestyle. 174 Zimmer und Suiten, eine trendige Lobby&Bar sowie eine direkt am See gelegene Sonnenterrasse garantieren einen entspannenden Aufenthalt. 6 state-of-the-art Seminarräume und viel Co-working space bieten zudem innovativen Event- und Veranstaltungscharakter.



IHRE AUFGABEN SIND

- Vorbereitung, Auf- und Abbau unserer Buffets
- Alleinkoch - Chef de partie - Mise en place Arbeiten
- Zubereitung und Anrichten von Speisen der Wiener Küche
- Produktion der Kaffeepausen
- Küchen-Inventur, Warenbestellungen durchführen
- Umsetzung und Sicherstellung der Küchenabläufe und Prozesse inkl. HACCP Standards
- Sicherstellung einer guten und effizienten Zusammenarbeit mit dem Servicebereich

IHR PROFIL

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w)
- Mehrjährige Berufserfahrung als Alleinkoch in einem Hotel / Gastronomiebetrieb
- Kochkenntnisse der Wiener Küche
- Führerschein B
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil
- Zeitliche Flexibilität (Frühdienste, Spätdienste und Teildienste)
- Eigeninitiative, Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Gründlichkeit, Schnelligkeit, Fleiß

WIR BIETEN

- 5-Tage-Woche, Festanstellung
- Kostenlose Verpflegung inkl. Getränke
- Mitarbeiter-Parkplatz
- 1x pro Jahr kostenlose Übernachtung inkl. Halbpension für 1-2 Nächte mit Ihrer Begleitung in jedem der 13 Symposium Hotels
- Deutlich vergünstigte Zimmerpreise für Ihre Familie & Freunde im Rainers Hotel Vienna
- Sehr professionelles und kollegiales Team!

Entlohnung ab EUR 2.400,- brutto für 40 Stunden, Überbezahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung möglich. Erkennen Sie sich wieder?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugniskopien im PDF-Format an isabella.gstettenhofer@rainer-hotels.at