



ALPINHOTEL
just alpine.



DAS A-TEAM WÄCHST

und wir suchen genau DICH –
ab der kommenden Wintersaison
(oder nach Absprache auch früher)
... Nutze DEINE Chance ...

Wir sind ein junges, dynamisches Unternehmen. Wir suchen motivierte Menschen, die mit uns gemeinsam den eingeschlagenen Weg erfolgreich weiterverfolgen und einzigartige Glücksmomente für unsere Gäste schaffen!

Werde auch DU Teil unseres A-Teams, auf einer besonderen Spielwiese

→ KÜCHENCHEF / IN
→ LEITUNG DER ABTEILUNG KÜCHE
→ M/W/D

Deine Aufgaben:

- Kulinarische Umsetzung der modernen Philosophie mit Schwerpunkt Gesundheit und Nachhaltigkeit
 - Leitung des 8 Personen starken Küchenteams
- Eigenständiges kreatives Arbeiten mit Liebe zum Detail
- Mitgestaltung und Weiterentwicklung der neuen Bereiche „alpInspiration & vitAlpina“
 - Direkter Ansprechpartner der Geschäftsleitung
 - Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards
 - Analytische Kontrolle der Wareneinsätze

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und / oder vergleichbare Erfahrung in der Gastronomie
- Leidenschaft für das Kochen und Freude am direkten Gästekontakt
 - Kreativität und Ideenreichtum für ein abwechslungsreiches gastronomisches Angebot
 - Kompetenzen und Erfahrungen für diese Position
 - Selbstständige, strukturierte und ruhige Arbeitsweise

Wir bieten:

- Neue top ausgestattete Hotelküche
- Innovatives Menükonzept ohne ¾ Pension und ohne Mittagsrestaurant
 - Digitales Bildschirmkommunikationssystem
- Eine spannende Position in einem modernen und innovativen Arbeitsumfeld
- Raum für deine kreativen Ideen und eigene Gestaltungsmöglichkeiten
 - Ein motiviertes, junges und herzliches Team

Du hast Lust, deine kulinarische Handschrift bei uns zu hinterlassen?

Dann bewirb dich jetzt! Vertraulichkeit wird garantiert!

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

ALPINHOTEL KEIL – Lukas Brunner

✉ brunner@alpinhotel.it

T +39 0474 496716

CEL 0039 3498360508

