



## ***Chef de Partie***

Aufgabenbereich:

*Unterstützung des Küchenteams bei der Zubereitung aller kalten und warmen Speisen nach Bedarf*

*Sicherstellung der notwendigen Qualität, Quantität und Sauberkeit sowie die Einhaltung aller gesetzlich vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen*

*Innovative Menügestaltung und neue Kreationen*

Voraussetzungen:

*Abgeschlossene Berufsausbildung*

*Fachkenntnisse*

*Großes Engagement, Zuverlässigkeit und Flexibilität*

*Begeisterung für die Arbeit*

*Sauberes und eigenständiges Arbeiten*

*Teamfähigkeit*

*Kreativität*

*Offen für Weiterbildung*

Wenn Sie in einem jungen dynamischen Team mitarbeiten möchten, kontaktieren Sie uns und erfahren Sie mehr! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Schriftliche Bewerbung an:

**Adresse:** AVITA Resort, zH Herrn Küchenmeister Reinhard Geschray, Thermenplatz 1, A-7431 Bad Tatzmannsdorf, e-mail: [geschray@avita.at](mailto:geschray@avita.at)

**Webpage:** <http://www.avita.at>