

## **Gastronomie –Küche**

### **Offene Stellen:**

- KüchenteamleiterIn
- Sous Chef
- Chef de Partie
- Pâtissier
- SpülerIn

### **Leitgedanke & Zielsetzung:**

**„Wir bereiten unsere vielfältigen Buffets im Rahmen der erweiterten Halbpension geschmackvoll, optisch ansprechend und kostenbewusst zu.“**

Die/der MitarbeiterIn führt eigenverantwortlich, die ihr/ihm übertragenen Aufgaben und Tätigkeiten aus. Durch ihr fachliches Können und ihre kommunikatives Verhalten wird unsere Kulinarik zum Erlebnis für den Gast.

### **Hauptaufgaben :**

- Mittag- und Abendbuffets geschmackvoll zubereiten und betreuen
- Die Gäste kulinarisch verwöhnen
- Korrekter und effizienter Umgang mit Lebensmitteln gewährleisten
- HACCP Richtlinien umsetzen & entsprechende Aufzeichnungen durchführen
- Informativ und unterhaltsam mit den Buffet-Gästen kommunizieren

### **Anforderungen an die/den StelleninhaberIn:**

- Fachliche Anforderungen:
  - gute Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie,
  - mindestens 2 - 3 Jahre Berufserfahrung
  - grundsätzlich eigenverantwortlich handeln!
- Menschlich– soziale Anforderungen:
  - wirkungsvoll kommunizieren können,
  - Dialoge führen können,
  - sich in andere Menschen einfühlen können
  - freundlich und diskret verhalten,
  - sich selbst reflektieren können,
  - für ein gepflegtes Erscheinungsbild sorgen!
  - grundsätzlich eigenverantwortlich handeln!