



Chef de Partie (w/m)

„Mein Ziel ist es, den Gästen jene Emotionen auf den Gaumen zu zaubern, die man nur in dem zeitlosen Ambiente und in luftiger Höhe des vigilius mountain resort erleben kann. Ich möchte regionale und internationale Küche zusammenbringen und modern interpretieren. Mit meinem jungen und qualifiziertem Küchenteam haben wir eine Vision einer Küche, die auf das Wesentliche bedacht ist und wo die Zutaten die Hauptdarsteller sind.“

Werde auch du Teil des vigilius cuisine teams! Wir freuen uns auf dich!“

Filippo Zoncato, Chefkoch

Das vigilius mountain resort bietet dir:

- 5,5 Tage Woche
- eine lange Saison (10 – 11 Monate)
- bei uns werden Mitarbeiter fair entlohnt
- Unterkunft und Verpflegung
- eine einzigartige, dynamische Unternehmenskultur
- kreatives Arbeitsumfeld und Verantwortung
- persönliche Entwicklung und Weiterbildung
- Ticket für die Vigeljoch Seilbahn (auch in der Freizeit nutzbar)
- Bis zu 50% Ermäßigung bei DesignHotels weltweit
- Vergünstigungen auf Übernachtungen, Restaurantbesuche im vigilius
- Ermäßigungen auf Spa-Behandlungen

Was du mitbringen solltest:

- Erfahrung in der Gourmetküche (klassisch und modern)
- Flexibilität und Kreativität
- Entwicklungs – und Aufstiegsmöglichkeiten
- Spaß an der Arbeit in einem jungen, motivierten und dynamischen Team

Wir freuen uns auf deine Bewerbung mit Anschreiben, Lebenslauf und Foto unter petra.zancanella@vigilius.it