



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 die regionale und internationale Küche zusammenbringen und modern interpretieren. Mit meinem jungen und qualifizierten 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

Was Sie mitbringen sollten:

- Erfahrung in der Gourmetküche (klassisch und modern)
- Flexibilität und Kreativität
- verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Motivation sich weiter zu entwickeln
- Spaß an der Arbeit in einem jungen, motivierten und dynamischen Team

Das vigilius mountain resort bietet Ihnen:

- 5,5 Tage Woche
- durchgehende Arbeitszeiten
- Unterkunft und Verpflegung
- kreatives Arbeitsumfeld und die Chance Verantwortung zu übernehmen
- persönliche Entwicklung und Weiterbildung
- bis zu 50% Ermäßigung bei DesignHotels weltweit
- Vergünstigungen auf Übernachtungen, Restaurantbesuche & SPA-Behandlungen im vigilius
- Ticket für die Vigilijoch Seilbahn (auch in der Freizeit nutzbar)

Fühlen Sie Sich angesprochen?

Dann zögern Sie nicht lange und melden Sie sich noch heute. Wir freuen uns Sie kennen zu lernen.

Nur schriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf an folgende Mailadresse werden berücksichtigt: petra.zancanella@vigilius.it