



## Chef de Partie (m/f)

“Il mio obiettivo è riprodurre come per magia anche nel gusto quelle emozioni che si possono vivere soltanto nell’atmosfera senza tempo del vigilius mountain resort. Vorrei combinare e interpretare in chiave moderna la cucina regionale ed internazionale. Condivido con il mio team giovane e qualificato l’idea di una cucina che guarda all’essenziale e dove gli ingredienti sono protagonisti.

**Fai anche tu parte del team vigilius! Non vediamo l'ora di vederti!"**

*Filippo Zoncato, Chef*

### **Cosa ci aspettiamo da Lei:**

- esperienza nella cucina gourmet
- flessibilità e creatività
- serietà e disponibilità ad assumersi responsabilità
- spirito di squadra e la capacità di lavorare in team
- motivazione ed interesse a crescita personale

### **Cosa Le offre il vigilius mountain resort:**

- settimana lavorativa di 5,5 giorni
- turni con orario continuato
- vitto e alloggio
- ambiente di lavoro creativo e la possibilità di assumere responsabilità
- crescita personale e formazione professionale
- fino al 50% di sconto presso i DesignHotels in tutto il mondo
- sconti su pernottamenti, trattamenti benessere e pranzi/cene ai ristoranti del vigilius
- abbonamento annuale per la funivia San Vigilio (utilizzabile anche nel tempo libero)

Vorrebbe entrare a far parte del nostro team?

Allora ci contatti subito, saremo lieti di conoscerla.

Verranno prese in considerazione solo candidature scritte con curriculum vitae al seguente indirizzo di posta elettronica: [petra.zancanella@vigilius.it](mailto:petra.zancanella@vigilius.it)