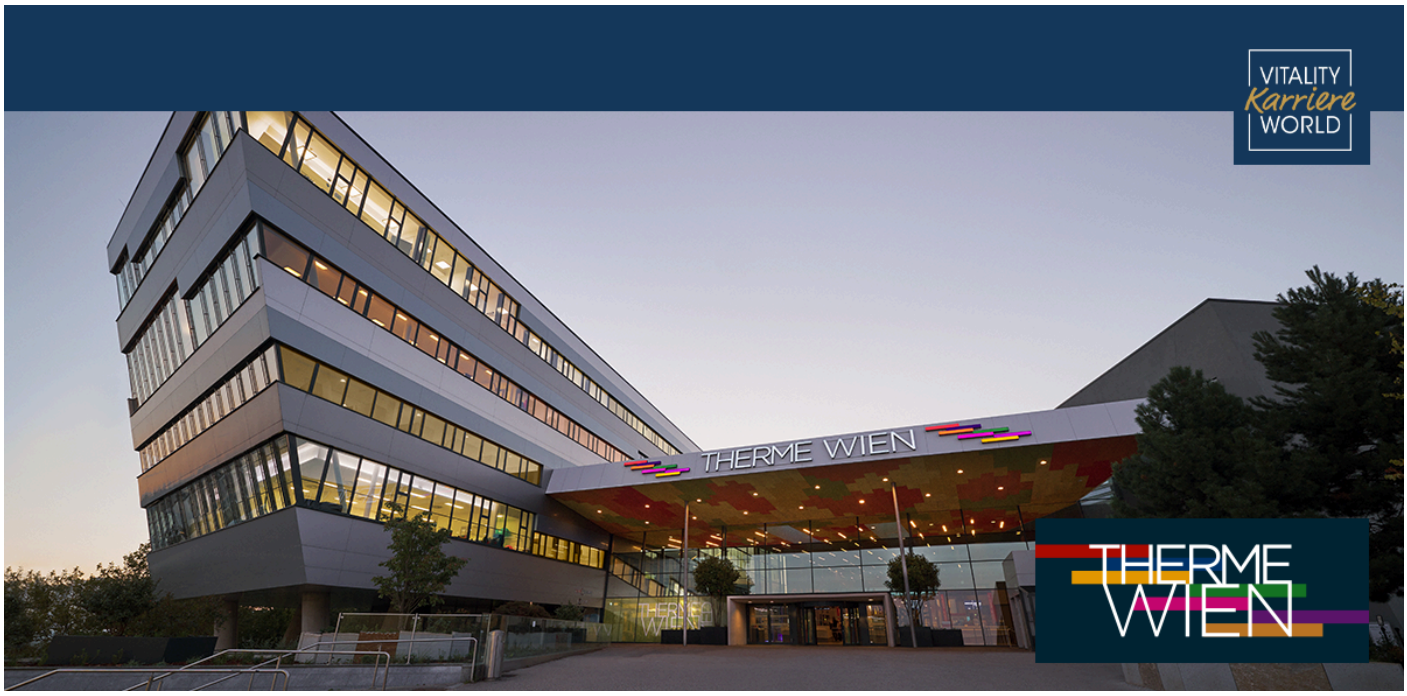

Ihre Karriere in der Therme Wien!

Die Therme Wien, einer der Leitbetriebe der Vitality World, ist Naherholungs- und Gesundheitsspezialist. Uns geht es um das individuelle Wohlbefinden und die Gesundheit unserer Gäste, Patient*innen und Mitarbeiter*innen.

Werden Sie Teil unseres innovativen Teams als

Chef de partie (m/w/d) Thermengastronomie

In unserem Team suchen wir engagierte Mitarbeiter:innen, die mit Freude für unsere Gäste da sind.

Sie mögen Menschen, arbeiten gerne Hand in Hand mit Ihren Kolleg:innen und lassen sich nicht aus der Ruhe bringen - dann ist das Front Cooking ideal für Sie!

ECKDATEN

- Full-time employee
- Apr 1, 2026
- Brutto 2.600,-- Euro

Ihr Job bei uns:

- Mise en place Arbeiten und Produktionsarbeiten in der Hauptküche
- Vorbereitung der Buffet- und Frittierbereiche
- Zubereitung von Frühstücks-, Wok-, Grill & Pastagerichten auf Gästewunsch
- Anrichten von Buffetspeisen & Suppen
- Vorbereitung und Bestückung der verschiedenen Buffetstationen
- Arbeiten Hand in Hand mit dem Küchenteam
- Einhaltung der HACCP und Qualitätsvorschriften inkl. FIFO-Verfahren
- Dienstplanerstellung für das Stewarding - Team
- Vertretung des Sous Chefs in seiner Abwesenheit
- Bestellwesen (Kontrolle von Warenbestand und - qualität)
- Einschulung neuer Mitarbeiter und Kontrolle der Arbeitsabläufe
- Einsatz auch in anderen gastronomischen Bereichen (Saunabistro, Sommerbar)

Ihr Profil - Sie begeistern uns mit:

- Lehrabschluss oder mehrjährige praktische Erfahrung als Chef de partie im Gastronomiebereich oder Hotellerie
- Selbständige und gut organisierte Arbeitsweise
- Belastbarkeit, Teamgeist und Flexibilität
- Hohe Qualitätsorientierung sowie Service- und Gästeorientierung
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Gute Deutschkenntnisse in Sprache und Schrift

Ihre Benefits:

VAMED Vitality World Mitarbeiterrate

Thermen-Jahreskarte

Verpflegung

Weitere Benefits kennenlernen!

Sie können sich bei uns freuen auf:

- Familienfreundliche Arbeitszeitmodelle trotz Wechseldienst (auch an Wochenenden und Feiertagen, keine Teildienste)
- Zahlreiche interne und externe Vergünstigungen (Kontingent an Thermen- und Fitnesseintritten, Feste, etc.)
- Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Vielfalt und Teamgeist werden in unserem multikulturellen Team großgeschrieben
- Angenehmes Arbeitsumfeld in einer der modernsten Stadtthermen Europas
- Monatliche Essenszulage von € 70,00 auf Basis Vollzeit
- Pünktliche Bezahlung über Kollektivvertrag (ab € 2.600,-- brutto pro Monat auf Basis Vollzeit) abhängig von Ausbildung und Erfahrung

Jetzt bewerben!

Mit WhatsApp bewerben

Ihr Kontakt:

- Petra Fischer

Ihr Weg zu uns:

berufundfamilie

Wir sind ein familienfreundlicher Arbeitgeber!

seit 2023

Das staatliche Gütezeichen für eine familienfreundliche Personalpolitik.

Wir sind ein

TOP-Lehrbetrieb

Eine Aktion von:

WKO · AK · IV · ÖGB · waff · Stadt Wien

Wiener QUALITÄTSSIEGEL Gültig bis 2027

VAMED VITALITY WORLD

the relaxing way of life

AQUA DOME · GEINBERG · ST.MARTINS · TALIERN SPA · THERME LAA · THERME WIEN

Wo Karriere und Wohlbefinden einander begegnen.