

Stellenausschreibung: Küchenchef (m/w/d)

Einleitung

Der Golfclub **Kaiserwinkel Golf Kössen – Lärchenhof** liegt in der idyllischen Tiroler Bergwelt und bietet seinen Gästen eine entspannte Atmosphäre, in der Sport, Natur und Genuss harmonisch zusammentreffen. Unser Restaurant verwöhnt Golfer und À-la-carte-Gäste mit einer bodenständigen, aber qualitativ hochwertigen Küche, die auf frischen, regionalen Zutaten basiert.

Für die Leitung unseres kleinen, engagierten Küchenteams suchen wir, für die Sommersaison **ab April 2025**, einen **Küchenchef (m/w/d)**, der mit Herzblut und handwerklichem Geschick für kulinarische Genüsse sorgt.

Unser Clubrestaurant umfasst 80 Sitzplätze im Innenbereich und 100 Sitzplätze auf der großzügigen Sonnenterrasse und bietet eine entspannte Atmosphäre mit herrlichem Blick auf den Golfplatz und dem Wilden Kaiser.

Diese Aufgaben warten auf Sie:

- Verantwortung für die Leitung der Küche und Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs
- Zubereitung von schmackhaften Gerichten für Golfgäste und À-la-carte-Kunden
- Planung und Kalkulation von Menüs und Tagesgerichten, mit Fokus auf regionale und saisonale Zutaten
- Warenbeschaffung über ein Warenwirtschaftsprogramm und Lagerhaltung in Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten
- Sicherstellung der Einhaltung aller Hygiene- und HACCP-Richtlinien
- Enge Zusammenarbeit mit dem Clubmanager und dem Restaurantleiter

Das erwarten wir von Ihnen:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch, idealerweise mit Berufserfahrung in der gutbürgerlichen und gehobenen Küche
- Freude an der Zubereitung bodenständiger, qualitativ hochwertiger Speisen
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Führungsstärke, um ein kleines, motiviertes Team erfolgreich zu leiten
- Leidenschaft für frische, regionale Küche und ein Auge für Details
- Gute Kenntnisse der HACCP-Richtlinien und deren Umsetzung

Das dürfen Sie von uns erwarten:

Leben

- Benutzung der Fitnessräume, Tennis- und Golfplatz im Hotel Der Lärchenhof
- Ermäßigungen im Hotel, Beautyfarm und MILON Zirkel
- Ermäßigung im Panoramabad in St. Johann
- Team Card St. Johann mit vielen Ermäßigungen

- Lohn/Gehalt nach Kollektiv, mit hoher Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Arbeitszeit.
- 6-Tage-Woche und geregelte Arbeitszeiten (Sommer Saison bis Anfang November)
- Unterkunft für saisonale Beschäftigung möglich
- Mitarbeit in einem familiären, motivierten Team mit kurzen Entscheidungswegen
- Arbeiten in einer der schönsten Ferienregionen Österreichs, in der einmaligen Kulisse des Kaiserwinkels
- Die Möglichkeit, eigene Ideen in der Speisengestaltung einzubringen und Gäste kulinarisch zu verwöhnen

Freizeit

- Spezialpreise für Eltern, Geschwister & Großeltern im Hotel Der Lärchenhof
- Nutzung der Sportinfrastruktur des Hotels

Wenn Sie eine Leidenschaft für ehrliche, handwerklich hervorragende Küche haben und in einem familiären, bodenständigen Umfeld arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, einschließlich Lebenslauf, aktuellem Foto und Zeugnissen, an

karriere@laerchenhof-tirol.at