



Chef de Partie (m/w/d)

Wintersaison 2025/26 – Lech am Arlberg

Willkommen in Lechs neuem kulinarischen Hotspot – Eröffnung im Dezember 2025!

G'spusi ist eine echte Liebesgeschichte zwischen österreichischer Tradition und europäischer Skikultur – ein lebendiges Alpine Bistro & Ice Bar mit legendären Après-Ski-Vibes und ikonischen Gerichten aus den Alpen.

Hier feiern wir die einfachen Freuden des Lebens – ein gutes Essen, ein exzellentes Glas Wein und unbeschwerte Momente in bester Gesellschaft.

Wir sind ein kleines Team aus motivierten Profis mit tiefen Wurzeln in Lech und einem nachweislichen Erfolg auf internationalem kulinarischem Parkett. Gemeinsam schaffen wir einen Ort, an dem Leidenschaft, Qualität und Lebensfreude aufeinandertreffen.

Bei G'spusi dreht sich alles um gute Energie, gutes Essen und gute Gesellschaft. Unser Team besteht aus leidenschaftlichen Gastgeber:innen mit Persönlichkeit, Herzlichkeit und Begeisterung für das, was sie tun.

Wir suchen einen Chef de Partie (m/w/d) für die Wintersaison 2025/26, der Teil unseres Küchenteams wird und mit uns gemeinsam ein neues Kapitel in Lechs Gastronomiegeschichte schreibt.

Ihre Aufgaben

- Zubereitung und Kreation hochwertiger, alpin inspirierter Gerichte
 - Verantwortung für den eigenen Posten gemeinsam mit dem Demi Chef de Partie
 - Sicherstellung von Qualität, Frische und Konstanz aller Speisen
 - Ordnung, Sauberkeit und Struktur in den zugewiesenen Arbeitsbereichen
 - Kreative Mitgestaltung der saisonalen Speisekarte
 - Unterstützung und Motivation jüngerer Teammitglieder
-

Ihr Profil

- Abgeschlossene Kochausbildung und Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
 - Leidenschaft für ehrliche, geschmackvolle Küche mit regionalen Zutaten
 - Teamgeist, Präzision und Freude an einer lebendigen Küchenatmosphäre
 - Motivation, Teil eines neuen kulinarischen Projekts in Lech zu werden
-

Wir bieten

- Kostenfreie Unterkunft direkt in Lech (max. 15 Gehminuten vom Betrieb)
- Kostenfreie tägliche Mitarbeiterverpflegung (Mittag- und Abendessen)
- Ein familiäres, dynamisches Umfeld mit flachen Hierarchien
- Hochwertiges Arbeitsumfeld in einem modernen, lebendigen Restaurantkonzept
- Faire Entlohnung mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung
- Urlaubs- und Weihnachtsremuneration (13. & 14. Gehalt anteilig)
- Vergünstigungen mit der Lech/Zürs-Teamcard (Bergbahntickets, Genuss, Shopping, Aktivitäten)

- Teamevents, Schulungen und Raum für persönliche Weiterentwicklung
 - Die Chance, beim Aufbau eines neuen kulinarischen Highlights am Arlberg mitzuwirken
-

Rahmenbedingungen

- Beschäftigungsausmaß: Vollzeit (48 Stunden/Woche), befristet für die Wintersaison 2025/26
 - Arbeitsort: Lech am Arlberg
 - Beginn: Dezember 2025
 - Eine Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung ist selbstverständlich möglich.
 - Unterkunft und Verpflegung werden kostenfrei zur Verfügung gestellt.
-

Lust für G'spusi? Unser Team verstärken!

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung – und darauf, gemeinsam das gute Bergleben zu feiern.

Bewerbungen an: hi@gspusilech.com

Ansprechpartner: Herr Maximilian Lucian

Mehr Infos: www.gspusilech.com