



*My Work
is my Castle*

Im kulturhistorischen, barocken 4-Sterne-Hotel Schloss Burgbrohl fühlen sich nicht nur unsere Gäste wohl. In der Region der Traumpfade, optimal gelegen zwischen Koblenz und Bonn, verwöhnen wir Tagungsgäste, Urlauber oder Wellness-Suchende mit erstklassiger saisonal-regionaler Küche und aufmerksamem, stets freundlichen Service. Inmitten eines traumhaften Schlossambientes vereinen wir Innovation und Tradition sowie Regionalität und Internationalität. Uns alle verbindet die gemeinsame Leidenschaft Gastgeber zu sein und die Liebe zu unserer außergewöhnlichen Location.

Schreibe mit an der über 900-jährigen Geschichte und werde Teil unserer Schlosscrew.

SOUSCHEF (m/w/d)

Vollzeit

Deine Aufgaben:

- Vertretung des Küchenchefs in dessen Abwesenheit
- Mitverantwortlich für die Speisen des Gourmetrestaurants "von Brule"
- Maßgebliche Beteiligung an der Ausarbeitung neuer Speisekarten und Konzepte
- Mitverantwortlich für die Zubereitung von Speisen in den weiteren Küchenbereichen
- Verantwortung für die Speisenqualität und die Einhaltung der Hygienevorschriften
- Sicherstellung der korrekten Lagerung aller Speisen und Produkte
- Mitverantwortlich für das Mis en place in allen Küchenbereichen sowie Veranstaltungen
- Mitverantwortlich für den reibungslosen Ablauf von Veranstaltungen
- Mitverantwortlich der Abläufe in allen Küchenbereichen
- Mitverantwortlich für die Bestellungen und der Inventur

Das wünschen wir uns:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d) und Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie in ähnlicher Position
- Kochen ist deine Leidenschaft und du liebst es eigene Kreationen zu erschaffen
- Du bist kreativ und offen für innovative neue Speisenkonzepte
- Du hast Lust auch mal was zu riskieren vernab der "Mainstream-Gastronomie"
- Du bist neugierig weitere Erfahrungen im Team zu sammeln und möchtest Dich stetig weiterentwickeln
- Du hast ein außerordentliches Qualitätsbewusstsein
- Du bist stressigen Situationen jederzeit gut gewachsen
- Du arbeitest selbstständig, sorgfältig und gewissenhaft
- Ein sicheres, freundliches und respektvolles Auftreten gegenüber Gästen und Kollegen ist selbstverständlich für Dich
- Ein hohes Verantwortungsbewusstsein und eine sehr gute Organisationsfähigkeit runden Dein Profil ab

Das bietet Dir der Job auf unserem Schloss:

- Übertarifliche Bezahlung
- Kost und Logis per geldwerten Vorteil
- Sonn- und Feiertagszuschläge
- 13. Monatsgehalt nach steigender Betriebszugehörigkeit
- Aufsteigender Urlaub nach Betriebszugehörigkeit
- JobRad/IT-Leasing
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Schulungen und Weiterbildungen
- Unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Freier Gestaltungsspielraum
- Attraktiver Arbeitgeber mit Zukunft
- Familienfreundlich

Hast Du das Gefühl, Du bist richtig bei uns, aber die Anforderungen passen nicht zu 100 Prozent zu Dir? Kein Problem! Wir haben immer ein offenes Ohr für Dich, um deine persönlichen sowie beruflichen Ziele und Voraussetzungen mit unseren Erwartungen in Einklang zu bringen. Sende uns gerne eine Initiativbewerbung und wir schauen gemeinsam, wie Du die Zukunft des Schloss Burgbrohl mitgestalten kannst.

INTERESSIERT?

Bitte sende Deine aussagekräftige Bewerbung mit Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail an Jan.Wingenfeld@schloss-burgbrohl.de. Auch bei Fragen hilft Dir Jan Wingenfeld unter der 0151 50468060 gerne weiter.

