

Das BLEICHE RESORT & SPA ist ein individuelles unternehmergeführtes Privathaus, welches sich an den Bedürfnissen seiner Gäste orientiert. Dabei wurde auf die Zuordnung in "Sterne- und Kategoriesegmente" bewusst verzichtet. In mehr als 20 Jahren wuchs die "Bleiche" mit ihrem Anwesen zu einer Ganzjahres-Destination. Hier lässt sich schnell vergessen, dass die Hauptstadt eine gute Autostunde "nah" liegt.

Die 90 Zimmer, davon 21 Suiten sind individuell gestaltet und mit Liebhaberstücken ausgestattet. Neben einer Bibliothek und Buchhandlung mit mehr als 15.000 Büchern verfügt das Haus über 9 Restaurants von elegant-edel bis rustikal und spreewaldtypisch. Die Landtherme umfasst 5.000 qm und bietet unter anderem 3 Pools, Saunen, Hamam, Spa-Kino, zahlreiche Ruhe- und Anwendungsbereiche und einen Damen-Spa. Aktuell erhielten wir eine Auszeichnung in der Kategorie Spa Design, diese wurde mit der Wellness Aphrodite gekürt. Während die kleinen Gäste liebevoll in der Villa Schmetterling umsorgt werden, können Erwachsene am hoteleigenen Kahnhafen eine Tour durch den Spreewald starten. Unser Gourmetrestaurant 17füßig wurde mit dem 1. Michelin- Stern ausgezeichnet. Der Gault Millau bewertet in seiner Ausgabe 2018 das Gourmetrestaurant 17füßig mit 17 Punkten.

All diese Erfolge konnten wir nur aufgrund unserer einzigartigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erzielen. Um diese Leistung auch in Zukunft aufrecht zu erhalten, sind wir auf der Suche nach motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die Lust und Leidenschaft haben, mit uns gemeinsam etwas zu bewirken - um letztlich immer noch ein Stück besser zu werden.

Ein außergewöhnliches Hotel sucht Sie

## **Buffetier (m/w)**

Ihre Aufgaben bei uns:

- die Sicherstellung eines in jeder Beziehung reibungslosen Ablaufs in der zugeteilten Station
- die Überprüfung der Ordnung und Sauberkeit im Restaurant und Service
- Vorbereitung und Bereitstellung des erforderlichen Mise en Place
- Zubereiten und Servieren von Kalt- und Heißgetränken
- Sie sind Gastgeber in Ihrem Bereich
- die Kontrolle des Warenbestandes am Buffet

Damit begeistern Sie uns:

- eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurantfachfrau/-mann wäre wünschenswert, ist aber nicht zwingend erforderlich
- Sie besitzen ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Sie haben einen ausgeprägten Servicegedanken und Freude am Umgang mit Menschen
- Sie besitzen Organisationstalent
- Sie sind verantwortungsbewusst und zuverlässig
- Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse (B2 oder besser)



**Bundesagentur für Arbeit**  
Zentrale Auslands-  
und Fachvermittlung (ZAV)



# ZAV-IPS Berlin Brandenburg

Damit begeistern wir Sie:

- Sie arbeiten in einem der schönsten, privatgeführten Ferienhotels in Deutschland
- angemessene Bezahlung
- ein schlankes Führungsteam
- ein nettes und aufgeschlossenes Team
- Wertschätzung gegenüber allen Mitarbeitern bestimmt unser tägliches Miteinander
- ein attraktives Paket aus Benefits
- einen sicheren Arbeitsplatz in einem expandierenden Unternehmen

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns darauf, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins an unter dem Betreff BB-518-HOGA an:

[ZAV-IPS-Berlin-Brandenburg@arbeitsagentur.de](mailto:ZAV-IPS-Berlin-Brandenburg@arbeitsagentur.de)



**Bundesagentur für Arbeit**

Zentrale Auslands-  
und Fachvermittlung (ZAV)

