

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 17füffzig wurde mit dem 1. Michelin- Stern ausgezeichnet. Der Gault Millau bewertet in seiner Ausgabe 2018 das Gourmetrestaurant 17füffzig 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.

Future Kitchen- Hotelküche 2030

Die Ästhetik und Modernisierung der Hotelküche

- Raumgestaltung
- Digitalisierung
- Multifunktionale Küchentechnik
- Modernes Energie- und Ressourcenmanagement

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Chef de partie (m/w/d)

Damit begeistern Sie uns:

- Sie verfügen über ein selbstsicheres Auftreten
- Sie besitzen eine strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Sie besitzen ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein und haben Durchsetzungsvermögen
- Sie bewahren auch in Stresssituationen einen kühlen Kopf
- Sie sind kreativ und besitzen ein Organisationstalent
- Sie bringen ein ausgewogenes Zeitmanagement mit
- Sie sprechen gut Deutsch (B1 oder besser), weitere Sprachen sind ein Plus



Bundesagentur für Arbeit
Zentrale Auslands-
und Fachvermittlung (ZAV)



Ihre Aufgaben bei uns:

- Sicherstellen eines in jeder Beziehung reibungslosen Ablaufs des Postens
- Anleitung der Mitarbeiter zu einem fachlich korrekten Arbeiten, zu Ordnung und Sauberkeit
- Sicherstellen einer zweckmäßigen und hygienischen Lagerung der Speisen und Lebensmittel
- sorgsame und kostenbewusste Behandlung aller betrieblichen Materialien und Arbeitsmittel
- ständige Kontrolle der eigenen Station
- Einarbeitung neuer Probemitarbeiter und Auszubildenden
- aktive Mitarbeit in der Küche
- Einhalten der vorgegebenen Kalkulation bezüglich Wareneinsatz
- Einhalten der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften sowie HACCP

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 kennen zu lernen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins unter dem Betreff BB-520-HOGA an:

ZAV-IPS-Berlin-Brandenburg@arbeitsagentur.de



Bundesagentur für Arbeit

Zentrale Auslands-
und Fachvermittlung (ZAV)

