

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 zum nächstmöglichen Termin oder nach Vereinbarung zur Verstärkung des Teams eine/n

Chef de Rang (m/w)

Damit begeistern Sie uns:

- erfolgreich absolvierte Berufsausbildung im Hotel- oder Restaurantfach
- mindestens 2 Jahre einschlägige Berufserfahrung
- stark ausgeprägte Kunden- und Serviceorientierung
- Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit
- eigenständiges Erkennen der notwendigen Aufgaben
- Teamfähigkeit
- sorgfältiges Arbeiten
- gute Deutschkenntnisse (B2 oder besser), weitere Sprachen sind ein Plus

Ihre Aufgaben bei uns:

- Sicherstellung eines in jeder Beziehung reibungslosen Ablaufs in der zugeteilten Station
- proaktive Gästebetreuung wie z. B. Begrüßung, Platzierung, Beratung zum Speise- und Getränkeangebot, Zusatzverkauf, Abfrage der Zufriedenheit, Verabschiedung
- Anleitung der Mitarbeiter und Auszubildenden zu einem fachlich korrekten und gästeorientierten Service
- Ausführen von Arbeiten am Tisch des Gastes (z. B. flambieren, tranchieren, etc.)
- Überprüfen der Ordnung und Sauberkeit im Restaurant und Service



ZAV-IPS Berlin Brandenburg

- Anwendung der Grundsätze gemäß HACCP-Verordnung

Damit begeistern wir Sie:

- Arbeiten in einem der schönsten, privatgeführten Ferienhotels in Deutschland
- tarifliche Bezahlung
- ein nettes und aufgeschlossenes Team
- Wertschätzung gegenüber allen Mitarbeitern bestimmt unser tägliches Miteinander
- ein attraktives Paket aus Benefits (z. B. Nutzung der Therme und des Fitnessbereiches, Rabatte auf Anwendungen und Leistungen des Hauses)
- 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-521-HOGA an:

ZAV-IPS-Berlin-Brandenburg@arbeitsagentur.de



Bundesagentur für Arbeit

Zentrale Auslands-
und Fachvermittlung (ZAV)

