

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 Kategorie-segmente" 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 17fuffzig wurde mit dem 1. Michelin- Stern ausgezeichnet. Der Gault Millau bewertet in seiner Ausgabe 2018 das Gourmetrestaurant 17fuffzig 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 zur Verstärkung des Teams als

## **commis de rang (m/w/d)**

Damit begeistern Sie uns:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie
- Sie besitzen eine freundliche Ausstrahlung
- Sie erfüllen Ihre Aufgaben und gestellten Arbeitsaufträge gewissenhaft
- Sie sind Gast- und Serviceorientiert
- Sie besitzen die Fähigkeit, auch bei starkem Betrieb die Übersicht zu behalten
- der Sinn für das Wesentliche gehört zu Ihren Stärken
- Sie arbeiten gern im Team und können sich an vorhandene Strukturen anpassen und neue Impulse geben
- Sie besitzen Organisationstalent, sind belastbar und flexibel und vor allem gastorientiert
- Sie sprechen gut Deutsch (B2 oder besser), weitere Sprachen sind ein Plus

Ihre Aufgaben bei uns:

- das Eindecken von Tischen und Tafeln
- die Bereitstellung des erforderlichen Mise en Place
- das Zubereiten von Getränken
- die Durchführung vom Getränke- und Speiseservice



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



- die ordnungsgemäße Durchführung von Buchungsvorgängen und Abrechnungsformalitäten
- die schnelle und gastorientierte Behandlung von Reklamationen im Rahmen Ihrer Befugnis

Damit begeistern wir Sie:

- Sie arbeiten in einem der schönsten, privatgeführten Ferienhotels in Deutschland
- tarifliche Bezahlung
- ein schlankes Führungsteam und insgesamt flache Hierarchien
- 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-524-HOGA an:

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



**Bundesagentur für Arbeit**

Zentrale Auslands-  
und Fachvermittlung (ZAV)

