

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.

Ein außergewöhnliches Hotel sucht Sie zur Verstärkung des Teams als

Demichef de rang (m/w/d)

für unser Gourmetrestaurant 17füffzig (m/w)

Damit begeistern Sie uns:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie
- Sie haben erste Berufserfahrungen im gehobenen Servicebereich
- Sie besitzen berufliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Hotel- und Gaststättengewerbe
- Sie sprechen Weinempfehlungen aus
- Sie besitzen ein unaufdringliches und korrektes Erscheinungsbild, ruhiges Auftreten, Sicherheit und Kompetenz
- Sie nutzen Ihre Möglichkeit, um mit unseren Gästen ins Gespräch zu kommen
- Sie haben einen Blick für liebevolle Details
- Sie begleiten Bankettveranstaltungen
- Sie haben eine auf Ordnung und Zuverlässigkeit bedachte Arbeitsweise
- Sie haben eine selbständige, strukturierte, zuverlässige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Flexibilität, Belastbarkeit, Einsatzbereitschaft, Organisationstalent und eine rasche Auffassungsgabe runden Ihr Profil ab
- Sie sprechen gut Deutsch (B2 oder besser), weitere Sprachen sind ein Plus.

Die Crew rund um Herrn René Klages freut sich auf Ihre Unterstützung!



Bundesagentur für Arbeit
Zentrale Auslands-
und Fachvermittlung (ZAV)



Ihre Aufgaben bei uns:

- das Bereitstellen des erforderlichen Mise en Place
- die Umsetzung eines fachlich korrekten Service auf hohem Niveau
- die Einhaltung und Umsetzung der Servicestandards
- die Gewährleistung eines freundlichen und aufmerksamen Service am Gast
- die Verantwortung über die gesetzten Standards für den Service
- Menüabsprachen zwischen Küche & Service
- Unterstützung bei der Überprüfung von Tischreservierungen und der Verteilung von Tischen
- Verantwortung für die korrekte Abrechnung der Stationen

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-525-HOGA an:

ZAV-IPS-Berlin-Brandenburg@arbeitsagentur.de



Bundesagentur für Arbeit

Zentrale Auslands-
und Fachvermittlung (ZAV)

