

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 als

## **Junior Sous Chef (m/w/d)**

Sie arbeiten eng mit dem Küchen- und Sous Chef zusammen und bereiten qualitativ hochwertige Speisen zu. Sie sind unter anderem Entscheidungsträger, wenn es um die Gestaltung der Speisekarten und Menüfolgen geht. Sie besitzen Leidenschaft für Ihren Beruf und das Wohl des Gastes steht für Sie an erster Stelle.

Ihre Aufgaben bei uns:

- Mitarbeit in der Produktion von Speisen
- das Erstellen der täglichen Halbpensionskarte mit Spezialitäten in Absprache mit dem Küchenchef oder Souschef
- das Erarbeiten von Angeboten für Veranstaltungen, Bankette und Buffets
- die Ausarbeitung von Rezepturen und deren Überwachung
- das Annoncieren, Anleiten und Unterstützung während der Servicezeiten
- Überwachung der fachgerechten und hygienischen Lagerung der Produkte
- Einhaltung der gültigen Vorgaben im Rahmen des HACCP
- fachliche Unterstützung von Mitarbeitern und Auszubildenden

Damit begeistern Sie uns:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Sie besitzen ein selbstsicheres Auftreten
- Sie besitzen eine strukturierte und selbständige Arbeitsweise



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



# ZAV-IPS Berlin Brandenburg

- Sie besitzen ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein und haben Durchsetzungsvermögen
- Sie bewahren auch in Stresssituationen einen kühlen Kopf
- Sie sind kreativ und besitzen Organisationstalent
- Sie bringen ein ausgewogenes Zeitmanagement mit
- Sie haben hohe Qualitätsansprüche und sind kreativ
- Sie sprechen gut Deutsch (B2 oder besser), weitere Sprachen sind ein Plus

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?

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins unter dem Betreff BB-522-HOGA an:

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



**Bundesagentur für Arbeit**

Zentrale Auslands-  
und Fachvermittlung (ZAV)

