



Burghotel Blomberg

Das Burghotel Blomberg liegt in Mitten der kleinen historischen Stadt Blomberg. Mit seinen 53 Hotelzimmer, den 8 Tagungsräumen, unserem großen Franzosensaal, dem historischem Gewölbekeller, Sauna- Schwimmbad- und Wellnessbereich lädt das Hotel zum Verweilen ein. Die Geschichte des Burghotel Blombergs geht zurück in die Zeit 1231. Wo einst Ritter und Landesfürsten residierten und das Burgfräulein in der Kemenate auf die Rückkehr des Angebeteten wartete, wohnt es sich einfach märchenhaft gut. Heute tragen die "Kemenaten" Namen, dahinter verbirgt sich jeglicher Komfort genauso wie in den Veranstaltungs- und Tagungsräumen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Junior Souschef (m/w)

DAS KÖNNTEN SCHON BALD IHRE NEUEN AUFGABEN SEIN

- Mitverantwortung für einen reibungslosen operativen Ablauf im Bereich der Küche
- Mitgestaltung der Restaurant- und saisonalen Speisekarten
- Bestellung der Waren sowie Lagerverwaltung
- Einhaltung der Hygienevorschriften (HACCP)
- Einhaltung und Überwachung des budgetierten Wareneinsatzes

DAMIT BEGEISTERN SIE UNS

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w) sowie entsprechende Erfahrung im á la carte und Bankettbereich
- Sie sind kreativ und haben "Herzblut" für die Hotellerie
- Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Freundliche positive Ausstrahlung und sympathisches Auftreten
- Teamfähigkeit
- Gute Deutschkenntnisse



Ansprechpartner: Armin Bierkandt | Direktor
bewerbung@vitalhotel-stern.de | 05235 5001139





WAS WIR IHNEN BIETEN

- Verantwortliche Position mit Entwicklungschancen und die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.
- Eine spannende Aufgabe mit einem hohen Maß an Verantwortung
- Herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Möglichkeit zur betrieblichen Altersvorsorge
- Vergünstigungen auf Übernachtungen sowie F&B-Leistungen bei Besuchen in allen Hotels der RIMC Hotels & Resorts Gruppe
- Zahlung von Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten und eine maßgeschneiderte Karriereplanung
- Einen gesicherten Arbeitsplatz in einem ambitionierten Team mit motiviertem Nachwuchs und erfahrenen Kollegen
- Führung von Arbeitszeitkonten in einer 5-Tage-Woche und den vollen Freizeitausgleich oder Vergütung von Überstunden
- Hilfe bei der Wohnungssuche
- Sehr gute Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten innerhalb des Hauses sowie in allen Hotels der RIMC Hotels & Resorts Gruppe

Wir möchten mit Menschen zusammenarbeiten, die nicht nur die passenden Lebensläufe mitbringen, sondern Ihre Ideen mit Leidenschaft verfolgen und mit Engagement in die Tat umsetzen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freut sich unser Direktor Herr Armin Bierkandt auf Ihre Bewerbungsunterlagen (vorzugsweise per Email).