



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

Küchenchef (m/w)

DAS KÖNNTEN SCHON BALD IHRE NEUEN AUFGABEN SEIN

- Selbstständige und kompetente Leitung der Hotelküche
- Umsetzung der Abteilungsstandards sowie Sicherstellung und Kontrolle eines reibungslosen Arbeitsablaufes im gesamten Küchenbereich
- Führung und Motivation des Küchenteams
- Erstellung des Speisenangebotes
- Enge Zusammenarbeit mit der Restaurantleitung
- Kostenbewusstes, betriebsorientiertes und vorausschauendes Arbeiten
- Beteiligung am Mitarbeiterauswahlprozess sowie Einarbeitung und Training aller Mitarbeiter
- Einhaltung und Dokumentation der HACCP- und weiterer gesetzlichen Vorschriften
- Erstellung des wöchentlichen Dienstplans und der Urlaubspläne

WAS WIR VON IHNEN ERWARTEN

- abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch
- Erfahrungen in einem Hotel in dieser Position oder als Stellvertretung
- Ideenreichtum und Kreativität
- aufgeschlossenes und freundliches Wesen
- gastorientiertes Denken und Handeln
- Kommunikations- und Organisationsfähigkeit
- Bewusstsein für Sauberkeit und Hygiene
- Einsatzbereitschaft und Engagement
- Ausgeprägte Hands-on Mentalität
- Leidenschaft zum Beruf und für Qualitätsprodukte



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
- Unbefristeter Arbeitsvertrag mit 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
- Kostenfreie Reinigung der Dienstkleidung
- 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).



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

