



Stellenangebote im Schloss Berge:

Commis de Cuisine / Jungkoch (m/w)

Herzlich Willkommen im Schloss Berge!

Im Jahr 2004 ist die im 13. Jahrhundert errichtete Wasserburg nach aufwändigen Renovierungs- und Restaurierungsarbeiten wieder zu einem architektonischen Kleinod in einer idyllisch anmutenden Parklandschaft geworden, das jedem Gast mit seinem außergewöhnlichen Charme berührt.

Schloss Berge beherbergt nationale und internationale Tagungs- und Seminarteilnehmer sowie Geschäftsfreisende und Touristen. Mit seinen sieben Bankett- und Tagungsräumen für bis zu 500 Personen sowie einem á la Carte Restaurant mit 200 Sitzplätzen und einer Terrasse mit weiteren 250 Sitzplätzen zählt das Familienunternehmen mit zu den größten in der Region.

Beeindruckende Architektur, ein traumhafter Parkblick sowie ein Service, der höchsten Ansprüchen genügt, machen das Bild komplett. Wir sind stets auf der Suche nach qualifizierten Mitarbeitern zur Erweiterung unseres bestehenden Teams.

• **Möchten Sie uns unterstützen? - Nutzen Sie Ihre Chance und bewerben Sie sich noch heute!**

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter?

Sie sind leidenschaftlicher Koch, sind gerne in Kontakt mit Menschen, lieben Ihren Beruf und arbeiten mit Freude in einem Team? Sie haben in der Spitzengastronomie bereits Berufserfahrung gesammelt? Sie sind ehrgeizig und motiviert und möchten Ihre erlernten Kenntnisse umsetzen, vertiefen und ausbauen. Sie sind auf der Suche nach einer neuen, vielseitigen Aufgabe und sind bereit, Ihre Kenntnisse an Ihre Kollegen weiterzugeben?

Sind wir Ihr neuer Arbeitgeber?

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit allen Möglichkeiten, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Ein junges und motiviertes Team möchte aus Ihren Erfahrungen lernen. Gemeinsam möchten wir unser vielseitiges Speisenangebot ständig optimieren und unsere Küchenleistungen verbessern.

Sind das Ihre neuen Tätigkeiten?

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Vorbereitung des Tagesgeschäfts sowie das Zubereiten der Speisen für unsere Gäste. Als wichtiges Zahnrad eines funktionierenden Küchenbetriebes übernehmen Sie jeweils verschiedene Posten unserer á la Carte-Küche und arbeiten abwechslungsreich unter Verwendung saisonaler Lebensmittel.

Zu Ihrem Verantwortungsbereich gehören auch die *Betreuung unserer Auszubildenden* durch Ihre *außerordentliche Fachlichkeit* (ggf. Ausbildereignung vorhanden) sowie die Berücksichtigung der in unseren Veranstaltungsformularen festgehaltenen Veranstaltungsanforderungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann lassen Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen auf dem Postweg zukommen. Sollte es Ihnen technisch möglich sein, Ihre Unterlagen am Computer zu digitalisieren, freuen wir uns ebenfalls über die Zustellung per Email. (Benötigte Unterlagen: Lebenslauf, Zeugnisse, Referenzen)

Schloss Berge

Adenauerallee 103
45894 Gelsenkirchen
Deutschland

Ansprechpartner: Herr Andreas Picker
Position/Abteilung: Direktionsassistent

Telefon: +49 (0)209 1774-0
Telefax: +49 (0)209 1774-299

Email: a.picker@schloss-berge.de
Internet: www.schloss-berge.de



Stand: 01. Januar 2012