



Bückeburg ist die alte Residenzstadt des ehemaligen Fürstentums Schaumburg-Lippe. Das Schloss Bückeburg mit seinen historischen Prunkräumen, der weitläufigen Parkanlage, Deutschlands einziger Hofreitschule und dem größten privaten Mausoleum der Welt ist seit Jahrhunderten Stammsitz der Fürstenfamilie.

Gut erreichbar liegt Bückeburg verkehrsgünstig nahe der A2, ca. 50 km westlich von Hannover. Das umfangreiche gastronomische Angebot von Schloss Bückeburg umfasst vier individuelle und charaktervolle Betriebe an drei Standorten. Dazu gehören das Restaurant "**Alte Schlossküche**" im historischen Schloss und das Restaurant "**Lilly's**" im Schlosspark, das Ausflugslokal "**Idatum**" auf dem Bückeburger Hausberg, dem Harri, sowie die Inselgastronomie "**Wilhelmstein**" im Steinhuder Meer.

Zudem bietet der umfangreiche Eventbereich der Schlossanlage in zahlreichen historischen Festsälen Raum für hochwertige Veranstaltungen mit bis zu ca. 700 Personen.

Für unsere Gastronomiebetriebe in Bückeburg suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt oder nach Vereinbarung eine/n:

Koch (m/w)
Chef de partie, Demichef de partie

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung und kreatives Anrichten kalter und warmer Speisen für den Restaurantbetrieb, das Terrassengeschäft und den Veranstaltungsbereich
- Durchführung von Mise-en-place-Arbeiten
- Einhaltung unserer betriebsinternen Qualitätsstandards und der Hygienevorschriften gemäß Bestimmungen von HACCP
- Einhaltung der Vorgaben des zentralen Küchenchefs
- Bestellung von Lebensmitteln, Getränken und Betriebsmitteln für den gesamten Betrieb, inkl. Koordination der Logistik

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder vergleichbare Erfahrung
- Organisationstalent, sehr selbständige und saubere Arbeitsweise (auch bei Stoßgeschäft)
- Teamplayer
- Flexibel, einsatzfreudig, belastbar und verantwortungsbewusst
- Banketterfahrung vorteilhaft
- freundliches und gepflegtes Erscheinungsbild

Wir bieten:

- interessante Aufgabe in einer außergewöhnlichen Location
- ein abwechslungsreiches Arbeiten in einem dynamischen Team
- eine attraktive Vergütung
- einen sicheren Arbeitsplatz
- keine Teildienste, Schwerpunkt tagsüber
- ganzjährige Beschäftigung mit Schwerpunkt in der Saison von April bis Oktober

Schloss Bückeberg Veranstaltungen und Gastronomie GmbH & Co. KG

Schlossplatz 6

31675 Bückeberg, Deutschland

E-Mail: personal@schloss-bueckeberg.de

Internet: www.schloss-bueckeberg.de

Ansprechpartner: Herr Göhring