



INSELFESTUNG WILHELMSTEIN



Unsere Inselgastronomie "Wilhelmstein" ist eine außergewöhnliche Gastronomie mitten im Steinhuder Meer. In den Sommermonaten ist der Wilhelmstein beliebtes Ausflugsziel für Touristen aus ganz Deutschland und Einheimische der Region. Mittelpunkt der Insel ist die historische Inselfestung mit eigenem Trauzimmer für besondere Hochzeiten. Die Gastronomie auf dem Wilhelmstein präsentiert sich rund um die Festung in charmanten Bootshäusern, bestehend aus dem Gasthaus mit großzügiger Terrasse, Biergarten und dem Clubhaus für Feierlichkeiten aller Art.

Für unsere Inselgastronomie "Wilhelmstein" im Steinhuder Meer suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt oder nach Vereinbarung eine/n:

Koch (m/w)

Chef de partie, Demichef de partie // Inselgastronomie WILHELMSTEIN im Steinhuder Meer

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung und kreatives Anrichten kalter und warmer Speisen für den Restaurantbetrieb im Gasthaus, das Terrassengeschäft und den Veranstaltungsbereich im Clubhaus
- 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
- wind- & wasserfestes Wesen (da der Zugang zur Inselgastronomie mit einem kurzen Bootstransfer verbunden ist)

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
- die Möglichkeit im Rahmen der Tätigkeit einen Bootsführerschein zu machen

Schloss Bückeberg Veranstaltungen und Gastronomie GmbH & Co. KG

Schlossplatz 6

31675 Bückeberg, Deutschland

E-Mail: personal@schloss-bueckeburg.de

Internet: www.schloss-bueckeburg.de

Ansprechpartner: Herr Göhring