



Koch/Köchin

Das sind wir

Schloss Blumenthal ist ein denkmalgeschütztes, wunderschönes Anwesen, idyllisch zwischen München und Augsburg, im Wittelsbacher Land gelegen. Wir sind viel mehr als nur ein Wirtschaftsbetrieb: Schloss Blumenthal ist auch ein innovatives Mehrgenerationen Wohn- und Arbeitsprojekt. Das 2014 eröffnete Hotel im ehemaligen Fuggerschloss verfügt über 40 individuell eingerichtete und von Künstlern gestaltete Hotelzimmer mit 79 Betten. Schwerpunkte unseres Betriebes sind Veranstaltungen (80-120 Personen) sowie Seminar- und Tagungsgeschäft (in 7 Seminarräumen). Eine professionelle Bio-Gastronomie mit Pfiff und einer der schönsten Biergärten der Region tragen dazu bei, dass Blumenthal auch ein beliebtes Ausflugsziel ist. Wir bieten bayerische, biologische sowie vegetarische und vegane Gerichte an. Wir arbeiten in einer Kreisstruktur statt klassischer Hierarchie und unser Führungsstil ist kooperativ. Wir legen großen Wert auf ein gutes Arbeitsklima, Wertschätzung und Entwicklung sowohl im fachlichen als auch im persönlichen Bereich. Wir beschäftigen in der Hauptsaison bis zu 90 Mitarbeitende in Voll- und Teilzeit.

In unserem bunten Team des Schloss Blumenthals - sind deine Motivation, deine Meinung und deine Ideen gefragt.

**Kochen ist viel mehr als das bloße Zusammen tun verschiedener Zutaten in einem Kochtopf!
Werde auch du Teil unseres Teams als Koch/Köchin!**

Welche Aufgaben erwarten dich?

- Vorbereiten des Mise-en-place
- Vor- und Zubereitung der Speisen für das Seminar, Mittags- und Abendgeschäft sowie Bankett
- Unterstützung des reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf im gesamten Küchenbereich
- Einhaltung unserer Qualitätsanforderungen sowie Rezepturen bei der Speisenzubereitung
- Überwachung und Lagerung und Verarbeitung der Lebensmittel unter Berücksichtigung der HACCP-Bestimmungen

Wir freuen uns über deine aussagekräftige

Bewerbung an Stefanie Stretz per E-Mail an:

talente@schloss-blumenthal.de oder rufe

direkt unsere Gasthausleitung Marie

Hoffmann an: 0151 72116517

Was solltest du mitbringen?

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Berufserfahrung im a la carte Geschäft
- Flexibilität, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- Bereitschaft zur Wochenend- und Feiertagsarbeit

Was bieten wir dir?

- Dauerhafter Einsatz, langfristige Perspektive, unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Arbeit in einem motiviertem Team indem aktives Einbringen und Mitgestaltung eingeladen ist
- Kostenlos Warmgetränke, Wasserbar und ein Mitarbeiteressen pro Arbeitstag in Bioqualität
- Unbegrenzte Zuschlagszahlungen wie geleistet für Arbeiten an Abenden, Sonn- und Feiertagen
- Nach Möglichkeit zusätzliche Prämienzahlungen
- Ggf. Mobilitätsunterstützung z.B. durch Fahrtkostenbeteiligung oder Job-Rad
- Möglichkeit zur fachlichen Weiterbildung
- Attraktive Mitarbeiterrate in unseren Partnerhotels

