

Chef de Partie/Koch (m/w/d) bei der Stiftung Schloss Dyck in Jüchen

Beschreibung

Die Stiftung Schloss Dyck betreut eines der kulturhistorisch bedeutendsten Wasserschlösser des Rheinlandes, regional eingebettet in die Region Jüchen, umgeben von den Metropolen Mönchengladbach, Düsseldorf und Köln. Die Anlage mit seinem 75 ha großen Park zählt zu den herausragenden Gartenanlagen in NRW, jährlich besuchen rund 300.000 Besucher Schloss Dyck. Ziel der nächsten Jahre ist die erste klimaneutral betriebene Schloss- Parkanlage in Deutschland zu werden.

In unserem Restaurant Schloss Dyck, zentral auf dem Schlossgelände gelegen, finden bis zu 150 Gäste im Innenbereich oder auf unserer Schlossterrasse Platz. Während der regulären Öffnungszeiten bieten wir unseren Besuchern wechselnde regionale à-la-carte Gerichte, gerne mit hauseigenen Produkten aus dem eigenen Küchengarten an.

Darüber hinaus betreuen wir in der Woche und am Wochenende **Hochzeiten, Tagungen und Großveranstaltungen** in unseren zahlreichen Veranstaltungsräumen und im Park von Schloss Dyck. Für unsere Gäste entwickelt unsere innovative Küche individuelle und saisonale Buffets und Menüs.

Wir richten unsere ganze Aufmerksamkeit darauf, unseren Gästen mit unseren Angeboten und Veranstaltungen ein individuelles, sinnliches Erlebnis in einem einmaligen kulturhistorischen Ambiente zu bieten. Dabei ist es uns wichtig, dass wir unseren Dienstleistungsanspruch in der Gastronomie täglich bei unseren Besuchern und Gästen einlösen.

Hast du Lust, Teil des Teams zu werden?

Dann zögere nicht lange und bewirb dich noch heute!

Wir freuen uns auf dich!

Leistungen der Anstellung

- Wir bieten dir einen Arbeitsplatz im Historischem Schlossambiente
- Eine moderne Restauranteinrichtung
- Einen verantwortungsvollen Posten in einem kollegialen Service- und Küchenteam
- Dienstzeiten überwiegend in der Tagesschicht
- Dienstoffrei an Heiligabend, 1. Weihnachtstag und Silvester
- Arbeitszeitmodelle, die auch in Teilzeit mit Schwerpunkt Wochenende möglich sind
- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Faire und leistungsgerechte Bezahlung inkl. Sonn- und Feiertagszuschlägen
- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- 30 Tage Jahresurlaub
- Dienstfahrrad-Leasing/ Job-Rad, VWL-Zuschuss
- Sonstige Benefits: Freikarten für Veranstaltungen, betriebliche Gesundheitsvorsorge

Arbeitspensum

Vollzeit, Teilzeit

Industrie / Gewerbe

Schloss

Arbeitsort

Schloss Dyck, 41363, Jüchen, Nordrhein-Westfalen, Deutschland

Veröffentlichungsdatum

22. August, 2023

Chef de Partie/Koch

- Die Auflistung trifft nicht auf jede Stelle zu, sondern unterscheidet sich je Stelle/Anstellungsverhältnis

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Organisation des Arbeitsplatzes
- Mise en place, Mittagsservice und vielfältige Veranstaltungen
- Mitwirkung bei der saisonalen Menügestaltung
- Unterweisung und Anleitung von Küchenhilfen
- Absprachen mit Küchenleitung sowie weiteren Abteilungen
- Ausarbeiten und Umsetzen neuer Ideen
- selbstständiges und kostenbewusstes Arbeiten

Qualifikationen / Anforderungen

- Erste Berufserfahrung
- Leidenschaft für die Zubereitung saisonaler, regionaler Produkte
- einen kühlen Kopf in heißen Küchenphasen
- Teamfähigkeit und Freude am Teilen von Ideen und Fachwissen

Kontakte

Dann sende uns deine Bewerbung per Klick auf die Schaltfläche **[JETZT BEWERBEN]**

Wir freuen uns auf dich!

Wenn du noch mehr Informationen benötigst, schau auf unserer [Website](#) vorbei.