

Verstärkung gesucht!

Im Herzen von Traben-Trarbach liegt unser Restaurant Schlemmerschlösschen mit direktem Blick auf die Mosel und bietet 100 Sitzplätze auf der Sonnenterrasse und 60 Sitzplätze im Innenbereich. Wir verwöhnen unsere internationalen & heimischen Gästen in einzigartiger Atmosphäre mit moderner deutscher Küche, hervorragenden Steaks, saftigen Burgern und auserlesenen Weinen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort:

- » **Servicekräfte** (m/w) in Voll- oder Teilzeit
- » **Aushilfskräfte** (m/w) auf 450,- EUR Basis
- » **Küchenhilfe** (m/w)

Du bist engagiert, teamfähig & mit Freude am Gast?
Dann bewirb Dich direkt bei uns, gerne per E-Mail!



Deutscherherrenhof

DIE MOSEL ERLEBEN



Mit übergreifender Verantwortung für die Küchen unserer beiden Betriebe an der Mittelmosel suchen wir ab sofort eine engagierte Persönlichkeit für die Schlüsselposition als

Küchenchef (m/w)

Die Betriebe

Das **Hotel Deutscherherrenhof** ist mit über 100 Betten, verschiedenen F&B Outlets, seinem einzigartigen Wellnessbereich sowie der Lage direkt an der Mittelmosel eines der führenden 3* Hotels der Region.

- 55 Zimmer mit einer sehr guten Auslastung
- Restaurant (150 Sitzplätze) & Terrassen (weitere 150 Sitzplätze)
- Gewölbekeller für Veranstaltungen bis 100 Personen
- Deutscherherrenkeller, als Hotelbar bewirtet, mit 80 Plätzen
- Schwerpunkt auf gastronomischen Bereichen
- Einheimische, nationale und internationale Hotelgäste
- Halbpension, á la carte sowie Veranstaltungen

Das **Schlemmerschlösschen** liegt im Herzen von Traben-Trarbach und besticht mit direktem Blick auf die Mosel, seiner großen Sonnenterrasse sowie seiner für die Moselregion besonders modernen Ausrichtung und Speisenauswahl. Wir bieten unseren Gästen moderne deutsche Küche mit italienischem Touch und individuelle Caterings.

- 60 Innenplätze & 100 Außenplätze auf der Sonnenterrasse
- Gemütliche Brückenschenke, als Bar bewirtschaftet
- Zahlreiche Schlemmercaterings
- á la carte Service
- internationales Publikum

Ihr Aufgabenspektrum

Das vorrangige Ziel sind zufriedene Gäste. Als Qualitätsgastgeber der Dachmarke Mosel beeinflusst dieses unsere tägliche Arbeit.

Sie sind direkter Ansprechpartner für Betriebs- und Geschäftsführung der beiden Betriebe, motivieren Ihre betriebsspezifischen Teams, organisieren Schulungen und erstellen Dienst- und Urlaubspläne.

Sie planen und gestalten die Speise- und Menükarten beider Betriebe unter Einhaltung des optimalen Wareneinsatzes und unter Berücksichtigung der Foodkosten sowie des Gäste-Feedbacks. Selbstredend sollte der Einkauf gebündelt und effizient erfolgen, Warenkontrolle sowie -verbrauch optimal organisiert sein und ein sehr freundlicher Kontakt zu unseren Lieferanten bestehen.

Ihr Profil

Wenn Sie über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und die entsprechende Berufserfahrung verfügen, Caterings und Großevents für Sie eine kreative und spannende Herausforderung sind und Sie neben allen Führungsaufgaben weiterhin gerne kochen möchten, sind Sie bei uns richtig!

Idealerweise haben Sie darüber hinaus bereits eine Meister- und Ausbildereignungsprüfung abgelegt.

Wir bieten Ihnen eine verantwortliche Position mit viel Gestaltungsfreiheit und eine überdurchschnittliche Bezahlung. Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach geeignetem Wohnraum.

Martin Haier freut sich auf Ihre Bewerbung und Rückfragen, gerne per E-Mail.

Deutscherherrenhof GmbH

Deutscherherrenstraße 23 | 54492 Zeltingen-Rachtig | Tel.: 06532/9350 | martin.haier@deutscherherrenhof.de | www.deutscherherrenhof.de

SCHLEMMER

SCHLOSSCHEN

CAFE | RESTAURANT | LOUNGE



Mit direktem Blick auf die Mittelmosel liegt im Herzen von Traben-Trarbach unser Restaurant Schlemmerschloessen. Neben der einmaligen Aussicht und der großen Sonnenterrasse besticht das Lokal durch seinen für die Moselregion besonders modernen Stil und seine Speisenauswahl. Wir bieten unseren internationalen & heimischen Gästen moderne deutsche Küche mit italienischem Touch und individuelle Caterings.

- » 60 Innenplätze & 100 Außenplätze auf der Sonnenterrasse
- » á la carte Service & zahlreiche Schlemmercaterings

Zur Erweiterung unseres ambitionierten Teams suchen wir ab sofort einen engagierten

Koch (m/w)

Ihr Aufgabenbereich:

- » á la carte und Caterings kochen und begleiten
- » kreative Ideen für neue Caterings und Gerichte einbringen
- » tägliche MEP Arbeiten
- » Mitarbeit bei Wareneinkauf und Kalkulation
- » Qualitätsmanagement einhalten und leben
- » Auszubildende unterstützen und Hilfskräfte anleiten
- » Konzept des Betriebes umsetzen und weiterentwickeln

Wir suchen eine flexible und belastbare Persönlichkeit, die sich gerne in unser bestehendes Team integriert und dieses mit eigenen Ideen bereichert. Du bringst eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin und idealerweise bereits Berufserfahrung mit. Gute Warenkenntnisse sowie Erfahrung im á la carte und Cateringbereich sind kein Muss, aber ein Pluspunkt.

Dich erwarten vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten und eine überdurchschnittliche Bezahlung in einem gepflegtem Arbeitsklima. Gerne unterstützen wir Dich bei der Wohnungssuche.

Du hast Freude am Kochen und an zufriedenen Gästen? Dann bewirb Dich jetzt bei Carolin Brand, gerne per E-Mail!