

Erleben & leben Sie die Bülow-Philosophie! Genießen Sie ein Umfeld, in dem Sie gefordert und gefördert werden und arbeiten Sie in einem der besten deutschen Privathotels, das für individuelle Spitzenleistungen steht.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, motivierten Team. Für unser Restaurant Caroussel Nouvelle suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine kompetente Unterstützung unseres engagierten Teams:

Demi Chef de Partie m/w/d

Unser Küchen-Team betreut neben dem Caroussel Nouvelle (ca. 45 Plätze) auch die Palais Bar sowie den Veranstaltungsbereich in zwei Hotels: dem Bülow Palais (5 Sterne Superior, mit 58 Zimmer und Suiten) und der Bülow Residenz (4 Sterne, mit 28 Zimmern & Suiten). Darüber hinaus bieten wir Events und Caterings für Firmen- und Privatveranstaltungen an.

Was wir von Ihnen erwarten:

- *Liebe für diesen schönen Beruf mit der erforderlichen Flexibilität*
- *Freude an der Arbeit im Team*
- *Fachkompetenz und innovative Ideen*
- *Einsatzbereitschaft, gutes Standvermögen*
- *Überblick auch in anspruchsvollen Situationen*
- *Interesse an stetiger Weiterentwicklung*

Wir bieten Ihnen...

- *angenehmes Arbeiten in einem der schönsten Hotels der Stadt*
- *ein freundliches und motiviertes Team, das Spaß an der Arbeit hat*
- *die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und mitzugestalten*
- *Aufstiegsmöglichkeiten*
- *Weiterbildungsmöglichkeiten im Haus und bei unseren Kooperationspartnern Relais & Châteaux sowie Romantik Hotels*
- *Attraktive Mitarbeiter-Konditionen in unserem Haus 50% F&B Rabatt und Teamcard-Preise in Relais & Châteaux Häusern*

Sie haben Lust in unserem großartigen Küchenteam mitzuarbeiten und unsere Gäste mit Ihren kulinarischen Kreationen zu verwöhnen? Sie lieben Arbeitstage, die wie im Flug vergehen, weil es stets reichlich zu tun gibt?

Dann sind Sie möglicherweise die ideale Besetzung – bitte melden Sie sich kurzfristig mit Ihrer Bewerbung per E-Mail an ralf.kutzner@buelow-hotels.de zu Händen des Direktors Ralf J. Kutzner.