



Die Stiftung Schloss Dyck sucht einen erfahrenen und kreativen Kopf als **Chef de Partie/Koch** (m/w/d) zur Unterstützung unseres Küchenteams

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.

Ihre Aufgaben sind...

- Organisation des Postens
- 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

Wir wünschen uns ...

Sie haben bereits (erste) Berufserfahrung gesammelt und teilen Ihr Fachwissen und frische Ideen mit uns. Sie bringen die Leidenschaft für die Zubereitung saisonaler, regionaler Produkte z.T. aus eigenem, nachhaltigem Anbau mit. Sie sind ein Teamplayer, auch über den eigenen Posten hinaus und behalten auch mal in heißen Küchenphasen einen kühlen Kopf.

Wir bieten...

Wir bieten einen Arbeitsplatz in historischem Schlossambiente mit moderner Hotel- und Restauranteinrichtung in einem engagierten Team.

Das können Sie von uns erwarten:

- Einen verantwortungsvollen Posten in einem kollegialen Service- und Küchenteam
- Dienstzeiten überwiegend in der Tagesschicht
- Dienstfrei an Heiligabend, 1. Weihnachtstag und Silvester
- Arbeitszeitmodelle, die auch in Teilzeit 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

Bewerbungen bitte per E-Mail an e.klassen@stiftung-schloss-dyck.de