



# Schloss Diedersdorf

## **Restaurantfachmann/ -frau**

Sie sind unter anderem für folgende Aufgaben, unter Anleitung Ihres Serviceleiters, zuständig und verantwortlich:

Betreuung unseres internationalen Gästeklientel,  
Einsatz in den Bereichen Restaurant und Veranstaltungsbereich,  
Ausführung der Servicetätigkeiten während Frühstück, Mittag- und Abendgeschäft sowie im Veranstaltungsbereich und bei Caterings

## **Koch/ Köchin**

Sie sind unter anderem für folgende Aufgaben, unter Anleitung Ihres Küchenleiters, zuständig und verantwortlich:

wechselnder Einsatz an allen Küchenposten,  
Arbeiten im a la carte-Geschäft sowie bei Veranstaltungen,  
Zubereiten und Anrichten sämtlicher Speisen und Buffets,  
kreative Mitgestaltung von neuen Gerichten und Ideen,  
Einhaltung und Durchführung der geltenden Hygienevorschriften,

## **Zimmerfrau**

Sie sind unter anderem für folgende Aufgaben, unter Anleitung der 1. Zimmerfrau, zuständig und verantwortlich:

Reinigung der Hotelzimmer und der Räumlichkeiten im Schloss,  
Einsatz in den Bereich Zimmerdienst,  
Ausführung der Reinigungs- und Pflegearbeiten in den Hotelzimmern

Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung und ggf. bereits entsprechende Berufserfahrung in der Hotellerie- Gastronomie.

Sie zeichnen sich durch persönliche Eigenschaften aus wie:  
selbständiges, pflicht- und verantwortungsbewusstes Arbeiten

Teamgeist und Loyalität

Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Engagement und Zuverlässigkeit

Fachkenntnisse, Professionalität, Kreativität und Interesse am Beruf  
gastorientiertes Handeln und Denken, betriebsorientiertes Arbeiten,  
ein aufgeschlossenes und freundliches Wesen