



Schloss  
zu Hopferau

Inmitten der schönen Allgäuer Landschaft liegt das Schloss zu Hopferau, welches 1468 erbaut wurde und Konrad Zuse 1946 den ersten Computer der Welt entwickelte. Es ist heute ein gutes Beispiel dafür, dass Historie und Moderne gut harmonieren.

Unser **First Class Schlosshotel** mit Wohlühlcharakter bietet seinen Mitarbeitern eine besondere Arbeitsatmosphäre.

Das Restaurant und der gemütliche Biergarten laden unsere Gäste zum Genießen und Verweilen ein. Auch für Hochzeitsgesellschaften und Tagungsgruppen bietet das Schloss zu Hopferau **individuelle Gestaltungsmöglichkeiten** an, um den Aufenthalt unvergesslich zu machen.

Werden Sie ein Teil unseres **familiären Teams** und leben Sie Ihre Gastfreundschaft dort aus, wo Gäste zu Freunden werden.

## KOCH (M/W/D) À LA CARTE UND BANKETT IN VOLLZEIT ODER TEILZEIT

### Unser Workbefinden-Versprechen:

- **Ihre Festanstellung:** Ihr Arbeitsvertrag ist unbefristet – garantiert!
- **Ihre Wertschätzung:** Sie erhalten pünktlich Ihr Gehalt mit den gängigen Zuschlägen (Sonn-/ Feiertags-/ Nachtzulagen), zudem gibt es regelmäßigen Mitarbeiter-Feedback-Gespräche, Mitarbeiterrabatte und Teamevents.
- **Ihr Gestaltungsspielraum:** Wir geben Ihnen Aufgaben in einem Umfeld flacher Hierarchien und einer familiären Atmosphäre, nicht nur einen Job! Außerdem dürfen Sie 30 Urlaubstage verplanen.
- **Ihre Benefits:** Wir bieten Ihnen einen Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge, attraktive Mitarbeiterangebote, ein aktuelles iPhone zur geschäftlichen und privaten Nutzung, steuerfreie Sachbezüge sowie Verpflegung im Hotel.
- **Ihr Onboarding:** Sie werden mit offenen Armen empfangen und können bei Bedarf in unserem Personalhaus wohnen.

### Das erwartet Sie:

- **Kreativer Kopf:** Ausarbeitung von Menüvorschlägen für die Speisekarte und den Bankettbereich, Zubereitung von Speisen von gleichbleibender & hochwertiger Qualität
- **Sicherheit & Sorgfalt:** Sachgemäße Verarbeitung und Lagerung von gelieferten Waren, Einhaltung von Hygiene- und HACCP-Richtlinien
- **Organisation:** Mise en Place, Pflege Ihres zugewiesenen Postens, Unterstützung & Vertretung der Küchenleitung

### Das bringen Sie mit:

- **Erfahrungswerte:** Bankett- und à la carte-Geschäft sind Ihnen bekannt
- **Kompetenzen:** Warenwirtschaft und –kontrolle, schnelle & sichere Arbeitsweise auch im Team, gute Kenntnisse der Hygiene- und HACCP-Richtlinien, Kreativität
- **Persönlichkeit:** Zuverlässige Arbeitsweise, Teamfähigkeit, hohes Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein

### Interessiert und motiviert?

Sie haben Lust, unser Team im Schloss zu Hopferau zu unterstützen? Dann nutzen Sie das Bewerbungsformular oder senden Sie uns Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Zeugnissen per E-Mail an:

[karriere@schloss-hopferau.com](mailto:karriere@schloss-hopferau.com)

Wir freuen uns auf Sie!