



Das **Schlosshotel Huguenpoet** liegt in idealer Lage zwischen den Shoppingmetropolen und Messestädten Essen und Düsseldorf (jeweils ca. 20 Fahrminuten entfernt). Das Wasserschloss aus dem 17. Jahrhundert vereint edles Ambiente mit modernen Standards. Neben 36 individuell eingerichteten Zimmern und Suiten gibt es im privatgeführten Luxushotel 8 Banketträume bis 120 Personen für Feste, Tagungen und Events.

Das Restaurant HUGENpöttchen lädt mit seinem wunderbaren Ausblick in den Schlosspark zum Verweilen ein. Im **Sterne-Restaurant LAURUSHAUS** können die Gäste von Donnerstag bis Samstag eine moderne Gourmetküche von Küchenchefin Erika Bergheim genießen.

Wir sind ein renommiertes, persönlich geführtes 5-Sterne Superior Schloßhotel, Mitglied der internationalen Vereinigung von "QL Hotels & Restaurants" und "FEINE PRIVATHOTELS". In einer eindrucksvollen und historischen Umgebung bieten wir unseren Gästen einen außergewöhnlichen und persönlichen Service.

Mit LEIDENSCHAFT und einem LÄCHELN!

Werden Sie Teil unseres *Sterne*-Teams!

Sie lieben den gehobenen Service und gute Speisen und Weine sind Ihre Leidenschaft?

Wir suchen Sie als **leidenschaftlichen Gastgeber/Restaurantleiter** (m/w/d) für unser Gourmetrestaurant LAURUSHAUS.

Wofür Sie bei uns verantwortlich sind:

- Aktiver Service im Restaurant LAURUSHAUS, sowie an weiteren Tagen in verschiedenen F&B Outlets
- kompetente Gästeberatung rund um das Thema Wein und Champagner
- Auswahl der korrespondierenden Weine in Absprache mit dem Sommelier für das LAURUSHAUS
- Führen von Menüabsprachen
- Einhaltung und Kontrolle aller Servicestandards

Was wir uns wünschen:

- eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurantfachmann oder Hotelfachmann o.ä., mit Berufserfahrung in der gehobenen Hotellerie bzw. in einem Gourmetrestaurant wünschenswert, Weiterbildungen im F&B-Bereich vorteilhaft
- einen leidenschaftlichen Gastgeber (m/w/d) mit ausgezeichneten Umgangsformen
- Motivation, unseren Gästen einen besonderen Aufenthalt zu bieten
- eine sehr organisierte Arbeitsweise, sowie Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein für das Restaurant
- eine ausgeprägte Affinität zu Weinen und kreativen Speisen und ein hohes Qualitätsbewusstsein

Was Sie von uns erwarten können:

- eine verantwortungsvolle Position mit Entwicklungschancen
- anspruchsvolle Aufgaben mit einem hohen Maß an Eigeninitiative
- Vergütung gem. Manteltarifvertrag
- 28-30 Urlaubstage
- Personaleinkauf
- Staff Rates bei Partner Hotels

Arbeitsbeginn: sofort oder nach Vereinbarung



Schloss Huguenpoet GmbH & Co. KG vertreten durch die Schloss Huguenpoet Verwaltungs-GmbH
August-Thyssen-Straße 51, 45219 Essen-Kettwig, Telefon: 02054-1204-0, Telefax: 02054-1204-50

Geschäftsführer: Maximilian Freiherr von Fürstenberg

Internet: www.huguenpoet.de, Email: info@huguenpoet.de, St.Nr.: 112/5814/3597, USt-IdNr.: DE294081302, AG Essen HRA 10149
Geno Bank Essen eG, Konto 415503400, BLZ 360 604 88, IBAN: DE09360604880415503400, Swift-BIC: GENODEM1GBE



Kontakt:

Unser F&B-Manager Herr Patrick Rausch freut sich auf Ihre Bewerbung bevorzugt per E-Mail an **personal@hugenpoet.de**. (Anlagen bitte ausschließlich im pdf-Format: Lebenslauf, Zeugnisse und die Angabe einer Gehaltsvorstellung)

Wir freuen uns darauf Sie kennenzulernen.

Ihr Schlosshotel Hugenpoet

Schloss Hugenpoet GmbH & Co. KG

August-Thyssen-Straße 51

45219 Essen

Frau Barbara Wix/Personalabteilung

02054 12040

personal@hugenpoet.de

www.hugenpoet.de

FEINE
PRIVAT
HOTELS
Kultur und Leidenschaft

QL
Hotels & Restaurants
charming by nature

Schloss Hugenpoet GmbH & Co. KG vertreten durch die Schloss Hugenpoet Verwaltungs-GmbH
August-Thyssen-Straße 51, 45219 Essen-Kettwig, Telefon: 02054-1204-0, Telefax: 02054-1204-50
Geschäftsführer: Maximilian Freiherr von Fürstenberg
Internet: www.hugenpoet.de, Email: info@hugenpoet.de, St.Nr.: 112/5814/3597, USt-IdNr.: DE294081302, AG Essen HRA 10149
Geno Bank Essen eG, Konto 415503400, BLZ 360 604 88, IBAN: DE09360604880415503400, Swift-BIC: GENODEM1GBE