

# Kulturhotel

## FÜRST PÜCKLER PARK

---

WIR STELLEN EIN:

## Koch (m/w/d)



Fürst Pückler liebte gutes Essen – besonders, wann und wie er wollte. Diese Lust auf Genuss und Qualität prägt unsere Küche im Kulturhotel Fürst Pückler Park und im Restaurant „Grüner Fürst“ in Bad Muskau. Wir kochen mit frischen, regionalen Produkten, arbeiten mit solidarischer Landwirtschaft zusammen und lassen das in unsere kreative, saisonale Küche einfließen: Gekocht wird, was die Felder gerade hergeben.

---

### Deine Aufgaben

- Zubereitung und Anrichten unserer regionalen, kreativen Speisen (Halbpension, à la carte, Bankett).
- Mitarbeit bei der Planung und Vorbereitung von Menüs, Buffets und Veranstaltungen.
- Kreative Verarbeitung dessen, was unsere Partnerbetriebe und die solidarische Landwirtschaft saisonal ernten.
- Sicherstellung von Qualität, Hygiene und einem sauberen Arbeitsplatz.
- Je nach Erfahrung: eigenverantwortliche Führung eines Postens.
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenteam und dem Service.

### Deine Qualifikation

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin
- Berufserfahrung ist wünschenswert, aber nicht zwingend – wichtiger sind Motivation und Verlässlichkeit.
- Freude an regionalen Produkten und Lust auf kreative, saisonale Küche.
- Bereitschaft, abends, an Wochenenden und an Feiertagen zu arbeiten (ohne Teildienste).
- Teamgeist, Struktur und ein ruhiger Kopf, auch wenn es voll wird.

### Dein Arbeitsplatz

- Du kochst eine feine, regionale Küche mit hochwertigen Produkten, viele davon aus solidarischer Landwirtschaft.
  - Deine Gäste sind vor allem Hotelgäste, sowie Teilnehmende von Tagungen und hochwertigen Veranstaltungen – auch im Schloss Bad Muskau.
- 

### Unser Angebot

- Unbefristete Arbeitsstelle im Ganzjahresbetrieb
  - ohne Teildienste, fast keine Arbeitstage über 8 Stunden.
  - Gehalt je nach Qualifikation und Arbeitserfahrung
  - Jobticket (Deutschlandticket) für deine Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln – auch privat nutzbar.
  - Dienstkleidung wird gestellt, kostenlose Nutzung unseres Fitnessraums und kostenfreier Parkplatz
  - Arbeiten in einer Küche, die Regionalität, Kreativität und Nachhaltigkeit ernst nimmt – mit Produkten aus solidarischer Landwirtschaft und regionalen Partnern.
  - Entwicklungsperspektive bis hin zur stellvertretenden Küchenleitung – wenn du das möchtest
- 

Schick uns einfach eine kurze Bewerbung per E-Mail an [personal@kulturhotel-fuerst-pueckler-park.de](mailto:personal@kulturhotel-fuerst-pueckler-park.de) – ein Lebenslauf und ein paar Zeilen zu dir und deiner Erfahrung reichen für den Anfang aus. Fragen zur Stelle beantwortet dir gern Dirk Ullner (Küchenchef) unter 035771 533 250.