



# Bellevue Rhenish Hotel

— Familientradition seit 1887 —

Das \*\*\*\*S Bellevue Rhenish Hotel in Boppard und die Résidence Bellevue zählen zu den führenden Häusern im „UNESCO Welterbe Oberes Mittelrheintal“. 93 Zimmer, 20 Apartments, eine Suite, das Gourmet-Restaurant „Le Chopin“ (15 Punkte Gault Millau), das regionale Restaurant „Le Bristol“ mit angeschlossener Gartenterrasse „Le Jardin“, Hotelbar, Weinkeller, 6 Tagungsräume, ein Bankettbereich für bis zu 250 Personen sowie eine Bade- und Saunalandschaft stehen dem internationalen Gästekreis zur Verfügung.

Wir suchen zum sofortigen Eintritt:

## Chef de Partie (m/w/d)

Das gastronomische Angebot in unserem Haus liest sich wie folgt:

- Gourmetrestaurant „Le Chopin“ (u.a. Gault Millau, Feinschmecker,...)
- Regionales Restaurant „Le Bristol“
- Gartenrestaurant „Le Jardin“
- Hotelbar „Papillon“

Darüber hinaus bieten wir Spezialereignisse im hauseigenen Weinberg, in unserem historischen Weinkeller oder dem exklusiven Tagungsbereich an.

### Ihr Profil:

- Sie bringen eine mit gutem Erfolg abgeschlossene Ausbildung als Koch mit, zeigen große Einsatzbereitschaft und fühlen sich auf möglichst allen Küchenposten zu Hause.
- Sie verfügen über mindestens ein Jahr Berufserfahrung als Commis de Cuisine, idealerweise in Häusern vergleichbarer Kategorie, und möchten mit uns den nächsten Schritt auf der Erfolgsleiter tun.
- Sie haben Freude an Ihrer Arbeit, sind kreativ, flexibel und sehen sich als absoluten Teamplayer.

### Unser Profil:

Wir sind ein über 130-jähriges Familienunternehmen mit flachen Hierarchien und einem jungen aufstrebenden Team, das Lust auf mehr hat und nach den „Sternen“ greift.

Für uns gibt es keine Grenzen und unsere Ziele sind klar definiert! Wer bei uns Engagement zeigt, wird nicht gebremst, sondern unterstützt.

Wenn Sie Teil dieses Teams sein möchten und sich gemeinsam mit uns verwirklichen wollen - dann nehmen Sie Kontakt mit uns auf, denn wir suchen nicht nur mit unseren Gästen, sondern auch mit unseren Mitarbeitern das persönliche Gespräch.





## *Bellevue Rheinhôtel*

— Familientradition seit 1887 —

### **Wir bieten Ihnen:**

Außer einem krisenfesten Arbeitsplatz im schönsten Jugendstilhotel am Rhein - einem seit 1887 bestehenden Betrieb inmitten des malerischen UNESCO Welterbegebietes „Oberes Mittelrheintal“.

- Familiäre Arbeits-Atmosphäre bei professionellsten Rahmenbedingungen
- Internes Bewertungsprogramm mit Wahl von Mitarbeiter, Azubi und Team des Jahres mit attraktiven Preisen
- Günstige Personalverpflegung (3x täglich)
- 4 hotelinterne Personalfeiern pro Jahr
- 10-15 hausinterne Schulungen / Jahr von Mitarbeitern UND externen Referenten
- JRE Sonderkonditionen (50% in allen Partnerbetrieben)
- Günstige Fahrzeuge im Leasing zu Sonderkonditionen
- Vergünstigungen bei Pauschalreisebuchungen (8% - bei ausgewählten Partnern)
- Nutzung hauseigener Einrichtungen (Schwimmbad, Fitnessraum)
- Anerkennung Ihrer Leistung durch Bewertungsprogramm
- Gesundheitsbonus bzw. zusätzliches Saison-Jahresbonus
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld ab dem zweiten Beschäftigungsjahr
- Attraktives Freizeitangebot in unserer Region und hervorragende Verkehrsanbindung an die Städte Koblenz, Köln und Frankfurt am Main

### **Wie bewerbe ich mich im Bellevue Rheinhôtel?**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Angabe von Gehaltsvorstellung und Eintrittstermin entweder per Post oder per Email.

#### **Per Post an:**

Bellevue Rheinhôtel  
z.Hd. Marek Gawel  
Rheinallee 41  
56154 Boppard

#### **Per Email an:**

[marek.gawel@bellevue-boppard.de](mailto:marek.gawel@bellevue-boppard.de) ODER [info@bellevue-boppard.de](mailto:info@bellevue-boppard.de)