



Das Fürstlich Castell'sche Domänenamt ist ein erfolgreiches VDP.Weingut in Franken. Aus Tradition und Überzeugung bildet der Silvaner den Schwerpunkt unseres Rebsortenportfolios. Angeschlossen an unser Weingut befindet sich unser Restaurant WEINSTALL. Mit neuem Konzept möchten wir unsere Gäste mit frischen, hochwertigen Produkten aus der Region verwöhnen.

**Für unser neueröffnetes Restaurant suchen wir ab sofort eine/n**

## CHEF DE RANG (M/W/D)

der/die Spaß und Weinbegeisterung aufbringt, und Freude hat in einem kleinen Team unsere Gäste zu begeistern.

### Ihre Aufgaben:

- selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Sicherstellung der Gästezufriedenheit
- herzliche, fachlich kompetente Betreuung und Beratung unserer Gäste
- Unterstützung der Serviceleitung bei allen anfallenden Aufgaben
- Überwachung & Einhaltung der Hygienestandards nach HACCP

### Ihr Profil:

- Begeisterung für Servicequalität und die Zufriedenheit unserer Gäste
- abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie
- Begeisterung für hochwertige Weine
- großes berufliches und fachbezogenes Interesse
- hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- effiziente Arbeitsweise und Organisationstalent
- gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild

### Das können Sie von uns erwarten

- Ein Unternehmen mit Tradition und Blick in die Zukunft
- gegenseitiger Respekt und Wertschätzung
- nachhaltiges Denken und Handeln
- flache Hierarchien und viel Raum für eigene Ideen
- 5-Tageweche mit fairen Arbeitszeiten und passendem Gehalt
- motiviertes Team
- inspirierende Arbeitsatmosphäre
- Freiraum zur Entfaltung und Entwicklungsmöglichkeiten

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?** Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung an den Leiter des Weinguts Herrn Peter Geil / [wein.bewerbung@castell.de](mailto:wein.bewerbung@castell.de)  
Fürstlich Castell'sche Domäne / Schlossplatz 5 / 97355 Castell

**Wir sind Castell. Wir lieben Silvaner.**  
[castell.de/news/jobs](https://castell.de/news/jobs)

