

**Wir machen Zukunft!** Als Teil des Deutschen Jugendherbergswerks stellt sich der Landesverband Rheinland e.V. in den Dienst der Gemeinschaft: Erziehung unterstützen, Bildung fördern, Lebensgefühl schaffen. Das funktioniert, indem sich unsere rund 700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich mit viel Herzblut für unsere kleinen und großen Gäste ans Werk machen.

Sie möchten mit uns Schulklassen, Freizeitgruppen, Familien und Einzelgäste glücklich machen?

Dann finden Sie Ihren Weg in der **Jugendherberge**

**Burg Blankenheim.** Die Jugendherberge Burg Blankenheim ist mit 168 Betten, 5 Ferienwohnungen und rund 26.000 Übernachtungen pro Jahr ein Flaggenschiff Eifeler Jugendherbergen und der größte Beherbergungsbetrieb der Gemeinde.

Über dem beschaulichen Ort Blankenheim thront die 900 Jahre komplett renovierte Burg Grafenberg und heutige Jugendherberge. Auch heute noch herrscht mittelalterliches Ambiente. Neben Schulen, zählen auch Musik- und Seminargruppen und Familien zu unseren Kernzielgruppen, die sowohl in Burgzimmern, als auch in gemütlich eingerichteten Ferienwohnungen untergebracht sind.



**Ab sofort** sucht die Jugendherberge, zur Verstärkung eines kollegialen Teams, das täglich Hand in Hand in einer herzlichen, unkomplizierten und weltoffenen Atmosphäre arbeitet.

## Koch (m,w,d)

Teil-/ Vollzeit

### Hier schaffen Sie Erinnerungen!

Nichts wird so heiß gegessen, wie es gekocht wurde. Wer wüsste das besser als Sie? Daher bringt Sie so schnell nichts aus der Ruhe, wenn Sie sich mit Ihren Kolleginnen und Kollegen um die Verpflegung unserer Gäste kümmern. Kurzum Sie sind bei uns:

- **Feinschmecker.** Zubereitung von Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung, Tagungsverpflegung und Buffets.
- **Food-Koordinator.** Mitverantwortung für einen reibungslosen operativen Ablauf.
- **Qualitätsmensch.** Überwachung und Einhaltung unserer Qualitätsstandards.

### Sie sind:

- **Gastgeber.** Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder Quereinsteiger mit passender Berufserfahrung.
- **Fels in der Brandung.** Sie lieben Ihren Beruf und behalten den Überblick - auch, wenn es mal heiß hergeht.
- **Teamplayer.** Sie unterstützen sich gegenseitig.

### Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- das Arbeiten auf allen Positionen
- Zubereitung von warmen und kalten Speisen
- Gemeinschaftsverpflegung
- Speisenausgabe, Buffetaufsicht, Spülen, Reinigung im Küchenbereich
- Qualitätskontrolle und Sicherstellung der vorgegebenen Qualitätsstandards und Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Hygieneanforderungen

**Das sind unsere Benefits:**

- Eine leistungsgerechte Bezahlung inklusive Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge, betrieblicher Altersvorsorge und vermögenswirksame Leistungen.
- Eine flexibel geregelte Arbeitszeit (Mo-So).
- Ein internationales Netzwerk mit einer über 100-jährigen Tradition.
- JobRad - mit Dienstradleasing bis zu 40 % günstiger fahren.
- Teilnahme am Lotsenprogramm (Mitarbeiter werben Mitarbeiter)
- Weihnachtsgeld als freiwillige Leistung

**Sympathie vorhanden?** Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Gehaltsvorstellung an:

Weitere Informationen: [\*\*Jugendherberge Burg Blankenheim\*\*](#)

Jugendherberge Burg Blankenheim

Herrn Markus Paschek

Herbergsleitung

Burg 1

53945 Blankenheim

[m.paschek@djh-rheinland.de](mailto:m.paschek@djh-rheinland.de)



Bitte beachten: Anhänge ausschließlich im PDF-Format

Im Betreff bitte folgendes verwenden: „Küche Blankenheim 2026“