



Unser zauberhafter Ort sucht Sie ab 01.08.2023 als:
Auszubildender Koch (m/w/d)
mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement

Als Vier-Sterne-Superior Haus, gelegen in erstklassiger Lage mitten im Grünen und doch stadtnah – verzaubern und überraschen wir täglich unsere Gäste auf höchstem Qualitätsniveau.

96 Zimmer, 6 Tagungsräume mit Platz für Business-veranstaltungen und Privatfeiern, unser à-la-carte-Restaurant Finch und die Hotelbar No.18, werden von unseren rund 80 Mitarbeitenden betreut.

Wir suchen SIE, eine Persönlichkeit, welche mit Leidenschaft und Herz unseren zauberhaften Ort schätzt und sich mit viel Engagement hochmotiviert in unsere Teamkultur einbringt und in der schönsten Branche der Welt arbeiten möchte.

Unsere Investiton in Sie:

Herzlichkeit, Authentizität, Professionalität

- Werteorientierte Unternehmensphilosophie: Flache Hierarchien & Transparenz in der Unternehmensführung
- Gelebte Nachhaltigkeit: Ausgezeichnet mit höchstem Green Sign Level 5
- Eigener Unternehmenscoach
- Unbefristete Arbeitsverträge in einem wirtschaftlich sicheren Umfeld
- Gesunde, vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- Leistungsorientiertes Gehalt
- Interne & externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Individuelle Geschenke zu persönlichen Anlässen
- Digitales Zeiterfassungssystem und geregelte Arbeitszeiten
- Gemeinsam als Team: Wasenbesuch, Sommerfest, Weihnachtsfeier
- Wir fördern individuelle Persönlichkeiten und legen Wert auf interne Karrieremöglichkeiten



Wie Sie uns begeistern können:

- Sie haben das Abitur (Fachhochschulreife ist bei Überprüfung möglich) und bringen viel persönliches Engagement und Ehrgeiz mit sich.
- Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sowie die Freude und Neigung zu weiteren Fremdsprachen sind wünschenswert.
- Ihre Begeisterung spiegelt sich in Ihrer Lernbereitschaft wieder. Sie haben Spaß am Umgang mit Lebensmitteln und sind neugierig auf die Hotellerie.
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild ist für Sie selbstverständlich und Sie strahlen eine natürliche Freundlichkeit aus.

Was Sie bei uns erwartet:

- Wir bieten Ihnen eine inhaltlich umfassende und anspruchsvolle Ausbildung. Sie werden auf allen ausbildungsrelevanten Posten der Küche – wie Frühstücksküche, Gardemanger, Entremetier sowie Patisserie dem Ausbildungsrahmenplan entsprechend – ausgebildet. Zusätzlich erhalten Sie Einblicke in die Küchenadministration. Dabei achten wir auf eine intensive Einarbeitung und vermitteln Ihnen die Zubereitung regionaler Produkte und garantieren eine saisonale und frische Küche.
- In der Berufsschule vertiefen Sie das Wissen aus dem Betrieb in speziellen Fächern wie Vertragsrecht, Umweltrecht, Rechnungswesen und berufsbezogenen Fremdsprachenkenntnisse (Englisch und Französisch).
- Unsere Unternehmensphilosophie beruht auf Authentizität und Herzlichkeit, verbunden mit einem hohen Qualitätsanspruch, den wir Ihnen während Ihrer Ausbildung vermitteln möchten. Die Nachhaltigkeit steht nicht nur geschrieben, sie wird in unserem Hause gelebt.
- Sie können sich immer auf einen kompetenten Ansprechpartner verlassen und erhalten regelmäßig Feedback-Gespräche und nehmen an Azubi- Meetings teil.

Das sagt das Waldhotel Stuttgart- Team:

„Haben Sie Lust, die Vielfalt und Schönheit der Gastronomie und Hotellerie kennenzulernen und Ihre Ausbildung in einem fachlich professionellen und herzlichen Team zu absolvieren – dann freuen wir uns auf Sie“!



Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Waldhotel Stuttgart GmbH
Guts-Muths-Weg 18, 70597 Stuttgart
Ansprechpartnerin:
Frau Brigitte Metzger
Telefon: +49 711 18572 105
bewerbungen@waldhotel-stuttgart.de
www.waldhotel-stuttgart.de

