



Herzliche Willkommen im 3-Sterne-Superior Landhotel & Spa am Fusse der Kaiserstühler Weinberge mit über 200-jähriger Familientradition. Das Hotel verfügt über 70 Betten, einem 700qm großem Wellness- & Spa-Bereich, sowie einem à la Carte-Restaurant mit Gartenwirtschaft und verschiedenen Veranstaltungsräumen mit 15-80 Plätzen.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

# Auszubildende Koch/Köchin

Köche beginnen Ihre Karriere als Commis de Cuisine und können bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor bzw. F&B Manager aufsteigen. Die Einsatzmöglichkeiten eines Kochs sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, eines Hotels, eines Kurbetriebes, in der Kantine eines Unternehmens, auf einem Kreuzfahrtschiff oder gar die selbständige Führung eines gastgewerblichen Betriebs.

## Ihr Beitrag:

- Freude am Umgang mit Menschen
- Ein guter Schulabschluss (gerne auch Hauptschulabschluss)
- Ein ausgeprägtes Interesse an Lebensmitteln
- Engagement, Kreativität und Leidenschaft zum Kochen
- Sowie ein freundliches und gastorientiertes Auftreten

## Unser Beitrag:

- Eine fundierte TOP-Ausbildung
- Ein junges motiviertes Team und nette inter- und nationale Gäste
- Unterkunft in unserem Personalhaus in möblierten Zimmern mit Du/WC, Kochgelegenheit und Waschaum mit Waschmaschine und Trockner, TV und WLAN
- Mitarbeitervergünstigungen (z.B. Massagen, Beautybehandlungen)
- Die Übernahme nach der Ausbildung ins Arbeitsverhältnis ist möglich
- Ausbildung: Ausbildungsdauer 3 Jahre, Berufsschule im Blockunterricht
- Vergütung: nach Lohn- und Gehaltstarif in Baden-Württemberg

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung.

Kreuz-Post Hotel-Restaurant-Spa · Reiner Gehr · Landstraße 1 · 79235 Vogtsburg-Burkheim · 07662/90910 · [info@kreuz-post.de](mailto:info@kreuz-post.de)

