



STARTE DEINE AUSBILDUNG IM SONNENTAU UND WERDE EIN TEIL VON UNS!

Koch / Köchin (3 Jahre)

Werde ein Teil unseres modernen, familiären Teams und arbeite in Deutschlands schönster Panoramaküche. Unser Wellness- und Wohlfühlhotel liegt am Rande der historischen Kleinstadt Fladungen in der bayerischen Rhön. Wir bieten Platz für bis zu 200 Personen und verwöhnen eine anspruchsvolle Kundschaft mit frischen und hochwertigen Gerichten. Unsere authentische Küche kocht sowohl Hausmannskost, Internationale Gerichte als auch Vegetarisch und Vegan. Innovation, Kreativität und Regionalität werden sehr großgeschrieben. Wir gestalten für unsere Gäste einen besonderen kulinarischen Aufenthalt in Wohlfühl-Atmosphäre.

WAS DICH ERWARTET:

- das tägliche A-la-carte-, Tagungs- und Halbpensionsgeschäft
- Rotierende Mitarbeit an allen Posten in unserer Küche
- Umfangreiche Einführung in die Kunst des Kochens
- Zubereitung, Herstellung und Anrichten von Speisen inkl. Vorspeisen, Hauptgänge als auch zauberhafte Desserts, Torten und Kuchen
- Unterstützung bei der Erstellung von Menüfolgen, Menüvarianten und Speisekarten
- Einbringung von kreativen, raffinierten Ideen zu Gerichten
- Einblick in die Speisenkalkulation und den Einkauf der Lebensmittel
- Freiraum selbstständig zu denken und zu agieren
- Einhaltung der HACCP Richtlinien, der Arbeitsplatzhygiene und der sachgerechten Lagerhaltung
- Ordentliche Lagerhaltung
- Theoretisches Wissen vermittelt die Berufsschule Bad Kissingen

WAS DU MITBRINGST:

- Leidenschaft für Kulinarik und Kreativität – Du bist ein kreativer Spirit!
- Gespür für gutes Essen
- Portion Raffinesse – Du peppst simple Gericht mit kleinen Nuancen auf und schaffst tolle Geschmackserlebnisse
- herzliches und dienstleistungsorientiertes Auftreten
- Teamgeist, Flexibilität, Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit
- Handwerkliches Geschick mit einem Sinn für Ordnung am Arbeitsplatz
- Gute Deutschkenntnisse (gerne auch Englisch)
- Erfolgreich abgeschlossene Schulausbildung
- Erste Erfahrungen in der Gastronomie oder in der Hotellerie durch ein Praktikum von Vorteil

WAS WIR BIETEN:

- Tariflicher Ausbildungsvertrag mit Wochenends- / Feiertagszuschläge
- sehr großzügige Panoramaküche mit Fühl-Dich-Frei-Blick
- Sehr kollegiales, hilfsbereites Küchenteam, das Dir zahlreiche Tipps und Tricks mit auf den Weg gibt
- Arbeitszeitkonto | Überstundenausgleich
- Mindestens 1 Wochenende im Monat frei
- Mitarbeiter-Events | Interne Schulungen | bei Bedarf Coaching
- Kostenfreie Nutzung des Wellness-Wohlfühlbereichs inkl. Fitnessraum

BERUFLICHE CHANCEN

- Starte deine Karriere durch und bilde dich weiter zum Sous-Chef, Küchenchef, F&B Manager

Du möchtest Teil unseres Sonnentau Teams werden? Kontaktiere uns einfach. Wir freuen uns sehr auf Dich!

Hotel Sonnentau GmbH & Co. KG • Ansprechpartner: Frau Sonja Karlein • Wurmbergstraße 1-3 • 97650 Fladungen
Tel. +49 9778-91220 • sonja.karlein@sonnentau.com • www.sonnentau.com