



DEINE AUFGABEN

- Mitarbeit im Tagesgeschäft gemäß Dienstplanung und -Anweisung
- Führen von Berichtsheft und Dokumentation der täglichen Arbeitszeit
- Besuch der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe München
- Teilnahme an monatlich stattfindenden Auszubildenden-Meetings und -Exkursionen
- Feedback-Gespräche bei Abteilungswechsel mit dem jeweiligen Abteilungsleiter

DAS BRINGST DU MIT

- Volljährigkeit
- Hauptschulabschluss
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Gute Englischkenntnisse

DEINE ZIELE

- Vermittlung aller Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan
- Umfangreiches Wissen zur Herstellung von Speisen in 5 unterschiedlichen F&B-Bereichen, darunter 1 Sternerestaurant
- Mitentwicklung von vollständigen Azubi-Menüs
- Erfolgreiche Teilnahme an Meisterschaften für gastgewerbliche Ausbildungsberufe
- Sehr gutes Bestehen der schriftlichen und praktischen Abschlussprüfungen
- Anschließende Übernahme in ein Festangestelltenverhältnis als Commis de Cuisine

DAS BIETEN WIR DIR

- 3 Jahre Ausbildung mit Beginn zum 1. August/ 1. Februar in der Küche und im Restaurant-Service
- abwechslungsreicher Job in einem Vier Sterne Superior Hotel mit ausgezeichneten Restaurants
- Übertarifliches Gehalt
- 27 Tage Jahresurlaub
- Passgenaue Uniform und Reinigungs-Service
- Ein Dauerparkticket für unsere eigene Tiefgarage
- Bei Bedarf ein Zimmer in einer unserer Personal-WGs in Starnberg

BENEFITS

- Regelmäßige Personalfeiern und -Incentives
- 30% Personalrabatt in unseren drei F&B-Outlets
- Family- & Friends-Raten in über 120 Partnerhotels

AUSZEICHNUNGEN

Das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg steht für Qualität auf höchstem Niveau. Das Gourmetrestaurant Aubergine wurde seit 2014 jährlich mit dem Guide Michelin ausgezeichnet. Zudem wurde das Hotel wiederholt als bestes Certified Business Hotel Bayerns ausgezeichnet.

UNSERE KONTAKTDATEN

Sarah Wudy
 Human Resources
 Telefon: 08151/4470 167
 E-Mail: bewerbung@vier-jahreszeiten-starnberg.de

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

