



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
- Willkommensprämie EUR 500 netto bei bestandener Probezeit
- 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.

DEINE AUFGABEN

- Unterstützung und Vertretung der Demichefs de Partie
- Produktion für das tägliche Geschäft
- Umsetzung des HACCP-Konzepts
- Anleitung und Einweisung unserer Auszubildenden
- Vorschläge zur Verbesserung aller Arbeitsabläufe

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

UNSERE KONTAKTDATEN

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

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

