



GÖBEL'S

SCHLOSSHOTEL PRINZ VON HESSEN

FRIEDEWALD

Stellenbeschreibung:

Das **Göbel's Schlosshotel "Prinz von Hessen"** ist ein privat geführtes Schlosshotel im waldreichen Herzen von Deutschland. Es verfügt über zwei Restaurants, ein Café und zwei Bars. Ein 2 Hektar großes Schlossareal mit Schlossflügeln, Burgruine und Schlosspark, sowie ein großzügiger Wellness-, Beauty- und SPA-Bereich und 12 Suiten runden das Angebot ab. Zum Gästeklientel gehören neben den Tagungs- und Businessgästen, am Wochenende auch Gourmet und Wellnessgäste.

Starte deine 3-jährige Ausbildung zum **Koch (m/w/d)**, es warten spannende und abwechslungsreiche Themen auf dich. Ob Buffet-, Bankett- oder à la carte Menu, bei uns hast du die Möglichkeit, Eindrücke aus gleich mehreren Hotels zu gewinnen.

Wir begleiten dich sowohl praktisch als auch theoretisch mit unserem Onlineportal **azubi:web** durch deine Ausbildung. In unserem **Köche Camp** lernst du deine Azubi-Kollegen/innen aus den anderen Betrieben der Göbel Gruppe kennen und profitierst von spannenden Sessions mit unseren Fach- und Führungskräften.

Ausbildungsinhalte:

- Vorbereitung, Herstellung und Anrichten von Speisen
- professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Hygienevorschriften beachten
- Produkte präsentieren
- Gäste beraten

Berufsaussichten:

- vom Commis de Cuisine bis zum Küchenchef oder F&B-Manager ist alles möglich
- Einsatzmöglichkeiten sind vielseitig, ob in der Küche eines Restaurants, Hotels oder Kurbetriebes, einer Kantine oder gar eines Kreuzfahrtschiffes
- ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes

Bewerberprofil:

- Hauptschulabschluss
- handwerkliches Geschick und Kreativität
- gute körperliche Verfassung
- schnelle Auffassungsgabe
- kalkulatorische Fähigkeiten
- Teamfähigkeit

Bewirb dich jetzt und werde Teil unseres Azubi-Teams!