

Wir sind ein familiengeführtes Weinhotel im unteren Saartal mit 26 Hotelzimmern, einem Restaurant mit schöner Gartenterrasse. Wir verpflichten uns von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden deshalb hochwertige, frische Produkte und Zutaten aus unserer Region. Die ruhige Lage unseres Hotels, mitten in einem weltbekannten Weinanbaugebiet, spritzige Rieslinge aus unserem eigenen Weingut und unsere regionale Küche sowie das geschmackvolle Ambiente ergeben eine wundervolle Kombination für Aktiv- und Genussurlauber.

Wir gehören zur Familie der Landidyll-Hotels und leben die Philosophie dieser Hotelkooperation.

ab Sommer 2021 suchen wir DICH

Mach eine **Ausbildung** zum
Koch/Köchin (m/w/d)

Du bringst mit:

- einen guten Schulabschluss
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Spaß am Kochen
- Teamfähigkeit und Flexibilität
- freundliches, gepflegtes Erscheinungsbild
- kreative Ideen

Wir bieten:

- Familiäres Umfeld & gutes Betriebsklima
- Berücksichtigung von Frei- und Urlaubswünschen
- Mitarbeiterverpflegung zum Vorzugspreis, kostenfreie Nutzung unserer Trekkingräder
- Kostenfreier Mitarbeiter-Parkplatz
- Abwechslungsreiche Ausflüge und Azubi-Events
- Weiterbildung mit HOGANEXT
- gute Übernahmechance nach Beenden der Ausbildung
- 50% Nachlass auf Übernachtungspreise bei unseren Kooperationshotels der Landidyll-Gruppe
- 50% Nachlass im Restaurant / 15% Nachlass beim Einkauf im Weingut und von Souvenirs
- Unterstützung bei der Wohnungssuche, kurzfristige Unterbringung im Hotel
- Wir leben den Landidyll Arbeitgeber-Codex.

Du lernst in deiner Ausbildung:

- Gerichte zubereiten und ansprechend anrichten
- Verarbeiten von Fleisch und Fisch aber natürlich auch Vegetarisches und Süßes
- Lagerbestand kontrollieren und Zutaten lagern
- Arbeitsplatz reinigen
- Menüvorschläge und Speisekarten erstellen

Schreib uns: jobs@klostermuehle-saar.de. Deine Ansprechpartnerin ist Frau Marion Mangrich.

