

Ausbildung zum/zur Koch / Köchin

(m/w/d)

„*Alles*, was zu Herzen gehen soll,
muss von *Herzen* kommen“

JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Das Hotel

Unser 4 Sterne Superior Hotel „Parkhotel Flora“ befindet sich seit 1974 in Familienbesitz und wird heute von zwei Generationen der Familie Heger auf liebevolle und familiäre Weise geführt. Das Hotel verfügt über 40 Zimmer und Suiten, das angrenzende Appartementhaus Regina über 16 Apartments. Unser Restaurant wird von unseren Gästen durch eine hervorragende Küche und den zuvorkommenden Service stets gelobt. Der Indoor-Wellnessbereich sowie der Spa „Happy Relax“ und der Außenpool ergänzen das Gesamtbild des Hotels.

Der Standort

Der Schluchsee ist seit Jahrzehnten eine der am meist besuchten Destinationen im Hochschwarzwald. Wir arbeiten da, wo andere Urlaub machen – Ein Ort zum Entspannen, Durchatmen oder aktiv werden. An einem vielfältigen Freizeitangebot für Jung und Alt fehlt es dem Hochschwarzwald ebenfalls nicht. An heißen Sommertagen dient der Schluchsee als kühlender Rückzugsort und Treffpunkt für Wassersportler. Zudem sitzt Schluchsee inmitten des „Drei-Länder-Ecks“, dadurch sind Ausflüge in die Nachbarländer Schweiz und Frankreich gern genutzte Freizeitaktivitäten. Städte wie Waldshut-Tiengen, Freiburg und Konstanz am Bodensee sind ebenfalls nur eine kurze Autofahrt von uns entfernt. Die kilometerlangen Wanderwege lassen jedem Wanderfreund das Herz höherschlagen und der Feldberg dient im Winter als Ski- und Snowboardpiste.

Wir – Die Familie Heger und Team

Im Parkhotel Flora arbeitet ein dynamisches und junges Team von rund 32 Mitarbeitern täglich gemeinschaftlich zusammen. Durch unser familiäres, professionelles und leidenschaftliches Auftreten konnte das Parkhotel Flora zu einem der besten Hotels im Hochschwarzwald heranwachsen. Sterneköche wie Hubert Mayer entstammen der Karriereschmiede des Hotels und durch verschiedene Besuche unserer Mitarbeiter in gehobenen Hotels und Sterneküchen ist auch in dieser Hinsicht der Wissensbereich vorhanden.

Informationen über die Ausbildung zum/zur Koch/Köchin (m/w/d)

Wie entsteht das perfekte Gericht? – Genau das lernst du während deiner Ausbildung im Parkhotel Flora. Die Ausbildung verläuft wie die meisten Ausbildungen im dualen System (Berufsschule und Betrieb). In deiner Ausbildungszeit lernst du die nötigen Grundkenntnisse und Handgriffe sowie den richtigen Umgang mit Lebensmitteln, Produkten und Werkzeugen kennen. Im Laufe deiner Ausbildung wirst du die unterschiedlichen Posten einer Küche durchlaufen um dadurch optimal auf deine Gesellenprüfung vorbereitet zu werden. Darüber hinaus wirst du das Zusammenspiel von Service und Küche kennenlernen. Teamwork ist das Fundament um den Gästen einen schönen Aufenthalt ermöglichen zu können. Durch Leidenschaft und tägliche neue Herausforderungen wirst du bestens auf die Welt in der Gastronomie und Hotellerie vorbereitet

Unsere Erwartungen an dich als Koch/Köchin (m/w/d)

- Du hast Interesse und Spaß am Kochen
- Freundliches und offenes Auftreten, sowie Teamgeist und Flexibilität sind für dich eine Selbstverständlichkeit
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Bereit sich selbst voranzutreiben und weiterzuentwickeln
- Respektvoller Umgang gegenüber Vorgesetzten

Arbeiten im Parkhotel Flora – Was wir bieten

- Vielseitige, abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, bei der Sie gefördert werden
- Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen
- Modernisierte Personalzimmer (nach Verfügbarkeit) oder Hilfe bei der Wohnungssuche
- Freie Nutzung des Wellnessbereichs im Appartementhaus Regina (Pool und Fitnessraum)
- Geregelte Arbeitszeiten und Rücksichtnahme auf persönliche Work-Life-Balance, Urlaubswünsche werden berücksichtigt
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Übertarifliche Vergütung
- Jahrelange, erfolgreiche Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie, auch Spitzengastronomie; Erfahrung im Bereich von dualen Studien an renommierten Hochschulen.
- Übernahme nach Beendigung der Ausbildung

Bitte sende deine Bewerbungsunterlagen an:

Parkhotel Flora GmbH
Familie Heger

Ansprechpartner:
Markus Heger / Maximilian Heger