



Azubi (m/w/d) Koch/Köchin

Das sind wir

Schloss Blumenthal ist ein denkmalgeschütztes, wunderschönes Anwesen, idyllisch zwischen München und Augsburg, im Wittelsbacher Land gelegen. Wir sind viel mehr als nur ein Wirtschaftsbetrieb: Schloss Blumenthal ist auch ein innovatives Mehrgenerationen Wohn- und Arbeitsprojekt. Das 2014 eröffnete Hotel im ehemaligen Fuggerschloss verfügt über 40 individuell eingerichtete und von Künstlern gestaltete Hotelzimmer mit 79 Betten. Schwerpunkte unseres Betriebes sind Veranstaltungen (80-120 Personen) sowie Seminar- und Tagungsgeschäft (in 7 Seminarräumen). Eine professionelle Bio-Gastronomie mit Pfiff und einer der schönsten Biergärten der Region tragen dazu bei, dass Blumenthal auch ein beliebtes Ausflugsziel ist. Wir bieten bayerische, biologische sowie vegetarische und vegane Gerichte an. Wir arbeiten in einer Kreisstruktur statt klassischer Hierarchie und unser Führungsstil ist kooperativ. Wir legen großen Wert auf ein gutes Arbeitsklima, Wertschätzung und Entwicklung sowohl im fachlichen als auch im persönlichen Bereich. Wir beschäftigen in der Hauptsaison bis zu 90 Mitarbeitende in Voll- und Teilzeit.

In unserem bunten Team des Schloss Blumenthals - sind deine Motivation, deine Meinung und deine Ideen gefragt.

Kochen ist viel mehr als das bloße Zusammen tun verschiedener Zutaten in einem Kochtopf! Werde auch du Teil unseres Teams mit einer Ausbildung als Koch/Köchin!

We want you!

Bei uns wird das WIR großgeschrieben!

4 Fragen, die über deine berufliche Zukunft entscheiden:

- Du suchst einen Beruf mit Zukunft?
- Du arbeitest gerne im Team?
- Du begeisterst dich für frische und hochwertige Lebensmittel sowie deren Verarbeitung und hast Spaß am Kochen?
- Du bist sorgfältig und achtest gerne auf Sauberkeit und Ordnung?

Du hast 4 mal "Ja" gesagt? Dann werde Teil des Blumenthal Teams und beginne deine Karriere als Auszubildender Koch/Köchin (m/w/d).

Was bieten wir dir?

- Möglichkeit zur langfristigen Übernahme nach der Ausbildung
- Arbeit in einem motiviertem Team indem aktives Einbringen und Mitgestaltung eingeladen ist
- Kostenlos Warmgetränke, Wasserbar und ein Mitarbeiteressen pro Arbeitstag in Bioqualität
- Unterstützung von erfahrenen Ausbildungsbeauftragten
- Nach Möglichkeit zusätzliche Prämienzahlungen
- Ggf. Mobilitätsunterstützung z.B. durch Fahrtkostenbeteiligung oder Job-Rad
- Attraktive Mitarbeiterrate in unseren Partnerhotels

Was solltest du für eine erfolgreiche Ausbildung in unserem Haus mitbringen?

- Du hast deine Leidenschaft im Kochen gefunden
- Du hast einen Schulabschluss (Noten sind nicht alles was zählt)
- Du hast Lust endlich in die Arbeitswelt zu starten
- Du bringst eine gute Portion Engagement, Flexibilität und Freundlichkeit mit

Welche Aufgaben als Teil deiner Ausbildung erwarten dich?

Deine Ausbildung bei uns steht für Kreativität. Jeder Tag bringt dich ein Stück näher, ein/e exzellente/r Koch/Köchin zu sein. Du wirst bei uns in die regionale und internationale Küche eingeführt und lernst wie man mit echtem Küchenhandwerk mit frischen Ideen und gutem Essen in Bio-Qualität Gäste begeistern kann.

Zu deinen täglichen Aufgaben gehört unter anderem die Zuarbeit bei der Herstellung von:

- individuellen Buffets & Menüs für unsere Veranstaltungen
- Mitwirkung im à la carte Geschäft
- und die Zubereitung von Vorspeisen und Desserts etc.

Wir freuen uns über deine aussagekräftige Bewerbung an Stefanie Stretz per E-Mail an: talente@schloss-blumenthal.de

