

Werde Teil der Crew!

Commis de Cuisine – Koch (m/w/d)



Der Landgasthof Hubertus in Apfeltrang ist eine Instanz in der Region geworden. Seit 1955 entwickelte die Familie Petrich den Familienbetrieb vom einfachen Landgasthaus mit einer Gaststube, zum Restaurant und Hotel im gehobenen Bereich mit über 200 Plätzen in den verschiedenen Gastronomiebereichen. Apfeltrang liegt in einer für das Allgäu typischen ländlichen Gegend, ca. 5 km südlich von Kaufbeuren, oder ca. 25 km nordöstlich von Kempten.

Unsere Gäste sind Einheimische, Touristen und Geschäftsreisende, welche bei uns entspannen und die Zeit im Haus genießen möchten. Wir haben uns im Laufe der Zeit einen hervorragenden Ruf für alle Bereiche eines Hotel- und Restaurantbetriebes erarbeitet.

Unsere Gäste kommen mit einer gewissen Erwartungshaltung, was Qualität, Atmosphäre, Ambiente, Service und nicht zuletzt dem Stil unserer Küche anbelangt.

Unsere Art zu kochen möchten wir mit einer gehobenen, regionalen, kreativen Küche beschreiben, welche durchaus Anleihen aus anderen Küchen der Welt aufnimmt. Die bayerischen Wurzeln sind dabei aber immer erkennbar, bis hin zum hausgebrauten Apfeltranger Bier.

Das funktioniert nur mit einem flexiblen und qualifizierten Team, mit Mitarbeitern die sich in unser familiär geführtes Haus einbinden und engagiert mitarbeiten.

Dafür suchen wir zu Verstärkung einen Koch oder eine Köchin mit Leidenschaft, um die gestellten Aufgaben kreativ umzusetzen und bereit zu sein sich in unserem Team weiterzuentwickeln. Familienbetrieb definieren wir übrigens über das gesamte Team, alle sind eine große Familie und arbeiten an einem gemeinsamen Ziel – unsere Gäste zu begeistern.

Commis de Cuisine – Koch (m/w/d)

Das bieten wir:

- Ein familiär geführtes Haus, in dem die Mitarbeiter ein Teil dieser großen Familie sind
- Ein sehr ambitioniertes Team, das ständig nach neuen Kreationen sucht
- Im Betrieb herrscht eine lockere Arbeitsatmosphäre
- Förderung des Teamgeistes durch gemeinsame Unternehmungen
- Aufstiegsmöglichkeiten/Weiterbildungsmöglichkeiten
- Mitgestaltung der Speisekarte

- Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und Partnern
- Viele Stammgäste die unsere Arbeit wertschätzen
- Das hausgemachte Apfeltranger Bier – Einblicke in die Bierherstellung

- Übertarifliche, leistungsorientierte Bezahlung
- Urlaubsanspruch gemäß Tarifvertrag
- Einen soliden Arbeitsplatz für das komplette Jahr
- 5 Tage/Woche mit 45 Stunden
- Weihnachtsgeld

- Annehmlichkeiten unseres Haus auch als Mitarbeiter zu nutzen, Wellnessbereich, Pool,...
- Ein Appartement ist in unmittelbarer Nähe des Hotels verfügbar

Das wünschen wir uns

- Eine abgeschlossene Kochausbildung oder Quereinsteiger
- Viel Freude daran, natürliche Produkte zu veredeln
- Eine gewisse Belastbarkeit für Stoßzeiten
- Eigenständiges und kreatives Arbeiten
- Zuverlässigkeit und Eigenverantwortung
- Die Bereitschaft sich in unserem Haus und mit dem Team weiter zu entwickeln

Das wären die Aufgaben

- Wechselnde Arbeiten auf allen Küchenposten
- Anleitung unserer Auszubildenden
- Einbringen von eigenen Ideen und Berufserfahrungen
- Beachten der Hygienevorschriften

Wir freuen uns über einen Anruf **+49 08341 81976**, oder eine Mail an info@hubertus-apfeltrang.de
Gerne vereinbaren wir einen Termin zu einem persönlichen Gespräch.
Uns ist es sehr wichtig unsere zukünftigen Mitarbeiter im Vorfeld selbst kennen zu lernen. So kannst auch Du Dich vor Ort von der Leistungsfähigkeit unseres Betriebes überzeugen.

Wir freuen uns auf Dich!

Familie Petrich mit Küchenteam und der ganzen Crew