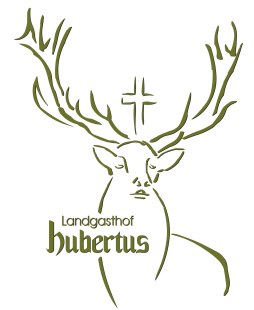


Werde Teil unserer Crew!

Commis de Cuisine bis Sous Chef– Koch/Köchin (m/w/d)



Der Landgasthof Hubertus in Apfeltrang ist seit 1955 ein Ort, an dem Tradition, Qualität und echte Gastfreundschaft zusammenkommen. Was einst als kleines Landgasthaus begann, hat sich zu einem innovativen, aber dennoch traditionellem Restaurant und Hotel mit über 200 Restaurantplätzen entwickelt – immer mit Liebe zum Detail und hoher Qualität.

Apfeltrang liegt in typisch allgäuerischer Landschaft, nur etwa 5 km südlich von Kaufbeuren und rund 25 km nordöstlich von Kempten. Unsere Gäste sind Einheimische, Urlauber und Geschäftsreisende, die bei uns abschalten, genießen und sich rundum wohlfühlen dürfen. Von Taufe über Hochzeit bis zur Beerdigung begleiten wir unsere Gäste zu jedem Anlass über das ganze Jahr. Diesen betreuen wir auch durch Catering in verschiedenen Locations. Viele treue Wegbegleiter schätzen unsere Beständig- und Persönlichkeit.

Wir kochen regional, kreativ und zeitgemäß, mit modernen Akzente, aber stets mit klar erkennbaren bayerischen Wurzeln. Selbstverständlich gehört auch unser hausgebrautes Apfeltranger Bier dazu. Außerdem wird der Landgasthof durch unsere Hausmetzgerei HUBEMA und der Rösle Grill- und Kochschule by Hubertus ergänzt.

Damit wir dieses vielseitige und hochwertige Angebot jeden Tag mit Leben füllen können, suchen wir Menschen, die gerne zusammenarbeiten und Spaß an guter Gastronomie haben. Daher möchten wir Dich gewinnen – einen Koch oder eine Köchin mit Leidenschaft, Lust auf Kreativität, Qualitätsbewusstsein und echter Teamspirit-Mentalität. Bei uns bist du nicht einfach nur dabei: Du wirst Teil unserer großen „Hubertus-Familie“, die gemeinsam ein Ziel verfolgt – unsere Gäste zu begeistern.

Interesse?

Dann ruf uns gerne an unter +49 8341 81976 oder schreib uns eine Mail an info@hubertus-apfeltrang.de
Wir vereinbaren sehr gerne ein persönliches Gespräch. So bekommst Du auch direkt einen Eindruck von unserem Haus und unserer Arbeitsweise.

Wir freuen uns auf Dich!

Familie Petrich mit Küchenteam und der ganzen Crew

Was Dich bei uns erwartet

Ein starkes Miteinander

- Ein familiär geführter Betrieb, werde ein Teil unserer Hubertus-Familie.
- Ein ambitioniertes Team, das Spaß daran hat, Neues auszuprobieren und kreative Ideen auf den Teller zu bringen.
- Lockeres, unkompliziertes Arbeitsklima – wir arbeiten professionell und mit flachen Hierarchien, auf Augenhöhe.
- Gemeinsame Unternehmungen, die den Teamgeist stärken und einfach Laune machen.

Gemeinsam gute Küche machen

- Mitgestaltung der Speisekarte: Deine Ideen sind ausdrücklich willkommen.
- Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten und Partnern.
- Unsere Gäste sind so vielseitig wie unser Haus: Geschäftsreisende, Firmen- und Geschäftsessen, Urlauber, Wellnessgäste und viele treue Stammgäste, die unsere Qualität und Herzlichkeit schätzen.
- Und natürlich: Einblicke in die Herstellung unseres hausgebrauten Apfeltranger Biers und in unsere Hausmetzgerei HUBEMA.

Faire Bedingungen & Sicherheit

- Übertarifliche, leistungsorientierte Bezahlung.
- 5 Wochen Urlaub im Jahr, unter fairer Abstimmung frei wählbar.
- Ein sicherer Arbeitsplatz das ganze Jahr über.
- 5-Tage-Woche mit 40 Stunden.

Extras, die den Unterschied machen

- Nutzung unseres Wellnessbereichs, Pools und weiterer Annehmlichkeiten.
- Ein Appartement in unmittelbarer Nähe des Hotels steht bei Bedarf zur Verfügung.
- Langjährige Partnerschaft mit dem ESVK

Das wünschen wir uns von dir

- Eine abgeschlossene Kochausbildung und echtes Handwerksverständnis.
- Freude daran, regionale und natürliche Produkte kreativ zu veredeln.
- Selbstständiges, kreatives Arbeiten und ein guter Blick fürs Detail.
- Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Hands-on-Mentalität.
- Die Bereitschaft, dich fachlich wie persönlich weiterzuentwickeln – mit uns als Team und als Haus.

Deine Aufgaben bei uns

- Abwechslungsreiche Einsätze auf allen Küchenposten.
- Anleitung und Unterstützung unserer Auszubildenden.
- Eigenes Ideen- und Erfahrungspotenzial aktiv einbringen.
- Sorgfältiges Arbeiten nach allen Hygiene- und Qualitätsrichtlinien.