

Es geht immer um Details,
die glücklich machen.

GESUNDHEIT ERLEBEN
Vier Sterne genießen.



Auszubildende KOCH/KÖCHIN (m/w/d)

01.08.2026 oder später nach Absprache | Ausbildungsdauer 3 Jahre

Sie schauen nicht nur in die Töpfe, sondern arbeiten gerne mit Lebensmitteln und sprühen dabei noch voller kulinarischer Ideen? Dann starten Sie im Vier-Sterne Gesundheitshotel Weißenstadt am See Ihre **Ausbildung zum Koch/zur Köchin** mit den nettesten Kollegen/-innen und dem schönsten Seeblick weit und breit! Hier erlernen Sie das Kochhandwerk und die Kochkunst und können sich nach der Ausbildung auf allen Posten der Hotelküche kreativ betätigen. Die Praxis im Hotel, das Wissen aus der Berufsschule und Ihre Leidenschaft für Essen machen Sie dabei zum Profi.

Das Vier-Sterne Gesundheitshotel Weißenstadt am See liegt idyllisch am Weißenstädter See mitten im Naturpark Fichtelgebirge. Es verfügt über 126 Zimmer mit 202 Gästebetten und bietet ein Arbeitsumfeld, in dem Sie mit Ihrem Können und Ihrer Freundlichkeit Gästen einen unvergesslichen Gesundheits- und Erholungsurlaub bereiten.

Darf's ein bisschen mehr als „nur“ eine Ausbildung sein?

- Nette und engagierte Ausbilder
- Unterstützung in der persönlichen Entwicklung
- Interne Schulungen passend zur Ausbildung/Vorbereitung auf die Abschlussprüfung
- Förderung der Teilnahme an Wettbewerben und Weiterbildungsmöglichkeiten innerhalb der Ausbildung
- Mitarbeiterbenefits wie Arbeitskleidung, kostenfreie Verpflegung, Nutzung des hoteleigenen Sport- und Fitnessraumes, Sonderzahlungen u. v. m.
- Vergünstigungen in unseren Partnerbetrieben
- Ausbildungsvergütung im 1. Lehrjahr monatlich EUR 1.000,- (brutto) plus VWL
- Übernahme nach der Ausbildung

Ihre zukünftigen Aufgaben:

- Zubereiten, Anrichten und Ausgeben der Speisen auf dem jeweiligen Posten
- Erstellung von Speisekarten und -plänen
- Einkauf der Ware unter Beachtung von Preis, Qualität, Frische und Verwendungsmöglichkeiten sowie Annahme der Ware
- Fachgerechte Einlagerung der Ware und Kontrolle der Lagerbestände
- Gastgeberaufgaben
- Einhalten unserer Hygiene- und Qualitätsstandards

Das wünschen wir uns von Ihnen:

- Abgeschlossene Schulausbildung (mindestens guter Hauptschulabschluss)
- Leidenschaft für das Kochen und die verarbeiteten Lebensmittel
- Kreativität und handwerkliches Geschick
- Belastbarkeit, Flexibilität und Teamgeist
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Freude am Umgang mit Menschen und der Erfüllung von Gästewünschen
- Gästeorientierte Denkweise
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte per Post oder E-Mail an das

Kurzentrum Bad Weißenstadt am See | Frau Melanie Gerlinger | Im Quellenpark 1 | 95163 Bad Weißenstadt am See
E-Mail: bewerbung@kurzentrum-weissenstadt.de | Telefon: 09253 95450-0