

Hotel: Thoma Hotels & Wellness GmbH, Wellnesshotel Auerhahn
AP: Herr Ferdinand Thoma
Telefon: 07656/97450
e-mail: f.thoma@auerhahn.net
PLZ/Ort: 79859 Schluchsee-Aha

Angebotene Stelle: **Koch m/w/d**

Gewünschtes Beschäftigungsverhältnis: Vollzeit, befristet (vorerst 1 Jahr) Arbeitsbeginn: **ab sofort oder nach Vereinbarung**

Am Schluchsee im Hochschwarzwald gelegen gehört unser **Wellnesshotel Auerhahn** mit 120 Betten in der Viersternekategorie zu den ersten Häusern der Region. Der Wellnessbereich mit Saunalandschaft, die Anwendungsabteilung mit Kosmetik, Ayurveda und Massage, sowie die Badelandschaft sind die ideale Ergänzung zur Erlebniswelt der Natur in der Region Schwarzwald.

Das **Bio- und Wellnesshotel Alpenblick** im Schwarzwald verbindet originales Schwarzwaldflair und modernstes Spa-Design miteinander. Das Hotel im „Dorf am Himmel“ Höchenschwand verfügt über 37 Suiten, Doppel- und Einzelzimmer. Der Alpenblick-SPA ist ausgestattet mit einem Solebecken mit Sprudelliegen und Subaquasound, finnische Sauna, Sanarium und vielem mehr.

Nähere Informationen finden Sie unter www.auerhahn.net und www.alpenblick-hotel.de

Die kulinarische Vielfalt unseres Hotels entfaltet sich in unserem à la carte Restaurant der „Röschtibez“ und der Verwöhnpension für unserer Hotelgäste mit:

- vollwertigem Frühstücksbuffet, vegetarischem Mittagsbuffet, vollwertigem Kuchenbuffet,
- vollwertigen Abendmenüs mit vegetarischer Komponente, Fleisch, Fisch und regionalen Gerichten, freitags großes Fischbuffet, samstags Galadinner

In unserer Wellness-Vital-Küche legen wir Wert auf:

- Berücksichtigung der Saisonzeiten und bevorzugte Verwendung regionaler Produkte
- Verwendung von Frischprodukte, überwiegend Bio-Produkte
- Berücksichtigung von Nahrungsmittel-Allergien, z.B. Zubereitung komplett glutenfreier Speisen, keine Verwendung von versteckten Tiermilcheiweiß
- Einbezug der Ernährungsrichtlinien für basische Ernährung

Wir bieten Ihnen:

- einen Arbeitsplatz inmitten der schönen Natur des Südschwarzwaldes
- ein interessantes und abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld in zwei 4 Sterne Wellnesshotels
- geregelte Arbeitszeiten in 5 Tage Woche
- ständige (interne und externe) Weiterbildungsmöglichkeiten (z. B. Qualitätscoach, Qualitätstrainer, Wellnesstrainer u.v.m.)
- Mitarbeiter-Vorteile bei allen Hotels innerhalb der Kooperation Private Selection

Sie verfügen über:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch m/w/d sowie Berufserfahrung
- Kenntnisse im Bereich der vegetarischen Küche und Vollwertkost
- Erfahrung in der Patisserie, viel Freude an Frischprodukten

Und Sie haben vielleicht bereits Erfahrungen in einem Wellnesshotel sammeln können?

Gern erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung, welche Sie bitte zu Händen Herrn Ferdinand Thoma, Wellnesshotel Auerhahn, Vorderaha 4, 79859 Schluchsee oder per E-Mail an f.thoma@auerhahn.net senden.

