



LAMM HORRHEIM



Ausbildung 2025 im Landidyll Hotel Lamm

Wir sind ein kleines pfiffiges Landhotel in der Region Stuttgart, ca. eine halbe Stunde von der Landeshauptstadt Stuttgart entfernt. Das moderne Haus liegt inmitten eines idyllischen Weinortes direkt neben historischem Kulturerbe. Wir verfügen über eine überdurchschnittliche Auslastung der 25 Zimmer, einem A-la-carte Restaurant mit einer Frischeküche sowie gehobenen Qualitäts- und Servicestandards. Des Weiteren verwalte wir einen anspruchsvollen Seminar- und Bankettbereich, der sich über die Grenzen hinweg großer Beliebtheit erfreut.



Zu unserem Gästekreis gehören somit vorwiegend Geschäftsleute, aber auch Privatreisende und Tagungsgäste. Das Team pflegt eine lockere ungezwungen Atmosphäre, lebt einen anspruchsvollen Servicegedanken und pflegt langjährige Stammkundschaft.

Wir bilden aus ab 01. September 2025 zur / zum
Köchin / Koch (m/w/d)

Der Beruf

Als Koch/Köchin arbeitest Du im A-la-carte Restaurant, Bankett- und Tagungsbereich, sowie in der Vorbereitungsküche.

Neben dem Zubereiten verschiedener Speisen auf den jeweiligen Posten (Fleisch, Soßen, Beilagen oder kalten Küche) organisierst Du verschiedene Arbeitsabläufe, stellst Speisenvorschläge auf, kaufst Waren ein, überwachst deren Lagerung fachgerecht und haltest die strengen Hygienevorschriften ein. Da Du in der Ausbildung alle Stationen in der Küche durchläufst, kannst Du dich für ein Spezialgebiet entscheiden.



Voraussetzungen

Hauptschulabschluss, besser mittlere Reife

Teamfähig, flexibel und belastbar

Organisationstalent und Spaß am Umgang mit Lebensmittel

Dienstleistungsorientiert und gute Umgangsformen



Das Team vom Lamm freut sich auf eine/n neue/n und aufgeweckte/n Kollegen/in

Wir bitten um schriftliche Bewerbung - gerne auch per Email!

Landidyll Hotel Lamm

Ansprechpartner: Sabine Bramm | sb@hotel-lamm-horrheim.de | Tel. (0 70 42) 8322-0

