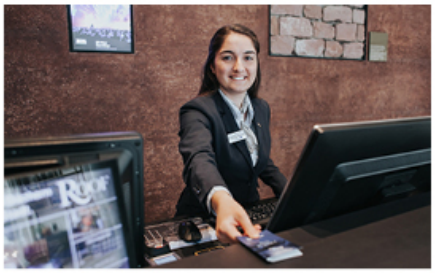

Die ARIVA Hotel GmbH wurde 1998 gegründet und hat ihren Sitz in Mannheim. Sie ist eine Tochtergesellschaft der 1921 gegründeten und stets eigentümergeführten DIRINGER & SCHEIDEL Unternehmensgruppe (D&S) mit 3.400 Beschäftigten. Aktuell verfügt die ARIVA Hotel GmbH über 680 Zimmer und in den Hotels kümmern sich rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter um die nationalen und internationalen Gäste.

Unser Designhotel Radisson Blu Hotel, Mannheim im Stadtquartier Q 6 Q 7 befindet sich im Herzen der Mannheimer City. Es verfügt über 229 modern ausgestattete Hotelzimmer und Suiten, darunter 13 Longstay Apartments, sechs Juniorsuiten und vier Suiten. Im 6. Stock des Hotels befinden sich neun flexibel nutzbare Tagungsräume sowie das Restaurant SQUARE und die ROOF Bar - beide mit Dachterrasse und Blick über die Dächer Mannheims. Im Erdgeschoß lädt das Café BRUE zum Verweilen ein.

Das Radisson Blu setzt ganz auf Service mit typischer Mannheimer Handschrift und mehr 'Monnemer Flair' im ganzen Haus als in jedem anderen Hotel in der Stadt. Mit PANORAMANNHEIM schuf der renommierte Fotokünstler Horst Hamann exklusiv für das Hotel einen einzigartigen Kunstraum, bestehend aus mehreren Hundert Originalen, die Mannheim zum Thema haben.

Ausbildung Koch (m/w/d) zum 01.09.2024
Radisson Blu Hotel Mannheim

Deine Reise in die Arbeitswelt

Ich packe meinen Koffer und bringe mit

- Spaß an der Arbeit im Team und Freude am Umgang mit Menschen
- Gute Umgangsformen sowie Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- Leidenschaft für das Kochen gepaart mit Kreativität
- Den Wunsch, unseren Gästen durch Deine Kochkünste ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern
- Abgeschlossene Schulausbildung

Deine Reiseroute beinhaltet

- Das Erlernen von Grundlagen und Arbeitstechniken des Berufes sowie Fachkenntnisse in verschiedenen Küchenposten und in den Bereichen Catering, Waren- und Lagerwirtschaft sowie Veranstaltungen und Tagungen
- Zubereitung und Präsentation vielfältiger kulinarischer Spezialitäten
- Vermittlung von nachhaltigem Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen
- Spannende Projekte und selbstständiges Arbeiten
- Zusatzqualifikation „vegetarische & vegane Küche“ möglich

Dein All inclusive-Paket enthält

- Willkommensprogramm, gezielte Einarbeitung und intensive Prüfungsvorbereitung
- Abwechslungsreiche Aufgaben und Projekte
- Vielseitige interne und externe Trainingsangebote zur persönlichen und fachlichen Weiterentwicklung .
- Vergütung gemäß Tarif und elektronische Zeiterfassung
- MAXX Ticket (gute Erreichbarkeit mit ÖPNV)
- Günstig um die Welt reisen durch attraktive Rabatte in den Radisson-Hotels
- Kantine und Berufskleidung (kostenfreie Reinigung

Kann es losgehen?

Werden Sie Teil unseres Teams und bewerben Sie sich über unser Karriereportal. Ihre Bewerbung sollte aus Motivationsschreiben, Lebenslauf und Ihren Arbeitszeugnissen sowie den letzten Abschlusszeugnissen bestehen.

Weitere Informationen zu uns finden Sie unter: www.ariva-hotel.de

Ansprechpartner:
Franziska Glaser
01511 4576128

Jetzt bewerben