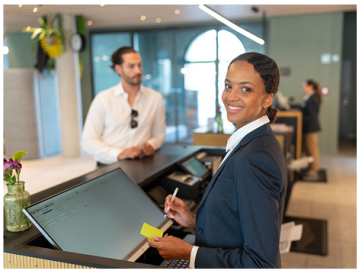

Die ARIVA Hotel GmbH wurde 1998 gegründet und hat ihren Sitz in Mannheim. Sie ist eine Tochtergesellschaft der 1921 gegründeten und stets eigentümergeführten DIRINGER & SCHEIDEL Unternehmensgruppe (D&S) mit aktuell 3.400 Beschäftigten. Die ARIVA Hotel GmbH steht für Qualität, Service und Gastfreundschaft. Sie vereint unter ihrem Dach mehrere Hotelbetriebe in der Quadratestadt. 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.

Das Hilton Garden Inn Mannheim ist mit 197 Zimmern Bestandteil eines neuen innerstädtischen Quartiers, das auch zwei Bürohäuser- und Wohnungen umfasst. Das Hotel bietet Geschäftsreisenden mit acht Konferenzräumen genug Platz für Veranstaltungen und Meetings. Außerdem stehen den Gästen ein Business Center und ein Fitnessstudio zur Verfügung, um auch unterwegs fit zu bleiben. Nach einem anstrengenden Tag können sich die Hotelgäste an der Bar oder auf der Gartenterrasse des hauseigenen Restaurants entspannen, das Frühstück und Abendessen à la carte serviert. Das Hotel verfügt über eine Tiefgarage und ist Dank der direkten Lage am Hauptbahnhof hervorragend an den Verkehr angebunden.

Ausbildung Koch (m/w/d) zum 01.09.2025
im Hilton Garden Inn Mannheim & Radisson Blu Hotel Mannheim

Ihre 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

Ihre 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

Ihr All inclusive-Paket enthält

- Willkommensprogramm, gezielte Einarbeitung und intensive Prüfungsvorbereitung
- Abwechslungsreiche Aufgaben
- 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 Hilton-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