



Auszubildende für das Restaurantfach FHG (w/m)

Wir bieten

Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in modernem, elegantem Ambiente, übertarifliche Bezahlung und zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir erwarten

- Freundliche, gastorientierte Mitarbeiter mit gepflegtem Auftreten, die unseren Gästen einen angenehmen und unvergesslichen Aufenthalt ermöglichen.

Sonstiges

- Ab dem 01. August 2011.
- 3 jährige Ausbildung Restaurantfachfrau/-mann begleitet von der Landesberufsschule Bad Überkingen und 3 jähriges BA Studium in Ravensburg (Voraussetzung: Abitur).

Über uns

Der Öschberghof zählt zu den führenden Resorthotels in Deutschland. Unser Hotel verfügt über 73 Zimmer und Appartements (129 Betten), neun perfekt ausgestattete Tagungsräume für bis zu 200 Personen, eine Gourmet-Welt bestehend aus: 3 verschiedenen Restaurants (das Hotel-Restaurant, das Restaurant Öschberghof und das Restaurant Hexenweiher (max. 280 Sitzplätze à la Carte)), jeweils einer großzügigen Terrasse, Fair-way Bar mit einer Kamin-Lounge und einem begehbaren Humidor sowie einem SPA auf 2.500 m² mit Kosmetik, Massage, Wellness-Welt (Hallenschwimmbad, Saunalandschaft mit verschiedenen Ruheräumen sowie Sport- und Fitnessbereich), Private SPA-Suite und Frisör. Der Land- und Golfclub Öschberghof besteht aus einem 18-Loch- Meisterschaftsplatz und einer 9-Loch-Anlage, dem Clubsekretariat und dem Golf-Shop. Der Golfclub umfasst 600 Mitglieder.

Ihre Bewerbung

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder via Mail an:

Kontakt

Der Öschberghof
Golfplatz 1
D-78166 Donaueschingen
www.oeschberghof.com

Ansprechpartnerin

Frau Anna Becker
Telefon +49 - (0) 771 - 84 639
Telefax + 49 - (0) 771 - 84 595
anna.becker@oeschberghof.com



Erfahren Sie mehr unter www.stars4you.info