



## Auszubildende zum Koch 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.
- 3 jährige Ausbildung zur/zum Köchin/Koch begleitet von der Landesberufsschule Bad Überkingen und 3 jähriges BA Studium in Ravensburg (Voraussetzung: Abitur).

### Sonstiges

- Ab dem 01. August 2011.

### 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 m<sup>2</sup> 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](http://www.oeschberghof.com)

#### Ansprechpartnerin

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



Erfahren Sie mehr unter [www.stars4you.info](http://www.stars4you.info)