

Ausbildung 2027

Hotel & Restaurant Weißer Hirsch Wieland GmbH & Co.KG



1. Jahr: 1.200 €/Monat

2. Jahr: 1.250 €/Monat

3. Jahr: 1.300 €/Monat

Beginn ab 01.08.2027

 Ort Wernigerode	 Angebotsart Ausbildung	 Anstellungsart Vollzeit, Teilzeit (Flexibel)	 Benötigter Schulabschluss Mittlere Reife / Mittlerer Bildungsabschluss
 Ausbildungsberuf Koch/Köchin			

 Vor 30+ Tagen veröffentlicht

Wir suchen zum Ausbildungsbeginn ****01.08.2027**** Auszubildende für den Beruf Koch/Köchin (m/w/d).

Im ältesten erhaltenen Hotel der Stadt Wernigerode werden seit jeher junge Leute in Küche, Restaurant und Hotel ausgebildet. Ganz gleich, welche Berufsrichtung Sie anstreben, als aufgeschlossener und interessierter junger Mensch erwartet Sie in unserem familiengeführten 4-Sterne Hotel im Harz eine umfassende Ausbildung, die eine solide Grundlage für Ihre weitere Karriere bildet.

In Ihrer Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin durchlaufen Sie alle Posten und Bereiche unserer Küche und bekommen so einen umfassenden Einblick in den gesamten organisatorischen Ablauf. Sie erlernen alle Grundlagen der Speisenzubereitung für gehobene Ansprüche und nach neuesten Techniken und sind zudem an vielen verschiedenen Menü- und Büfettkreationen sowie Caterings beteiligt. Die Anwendung modernster Küchentechnologie wird für Sie dabei einen interessanten Aspekt Ihrer Ausbildung bilden. Ein Beruf, der Ihnen viel Kreativität abverlangt, aber ebenso viel Freude bereiten wird

Die praktische Ausbildung findet in Wernigerode statt, während die theoretische Ausbildung 1 - 2mal pro Woche in der Berufsschule in Wernigerode erfolgt.

Warum sollten Sie sich in diesem Hotel bewerben?

- Wohnort, Berufsschule und Ausbildungsbetrieb an einem Standort

- Überdurchschnittliche Ausbildungsvergütung
- Erfolgreiche Ausbildung garantiert
- 5- Tage- Woche
- Bereitstellung von Dienstkleidung
- Teilnahme an verschiedenen Weiterbildungsmaßnahmen – wie Weinseminare, Bier- und Zigarrenseminare oder Bar- und Teeseminare
- Altersvorsorge
- Sonderpreise für Ringhotel- Kurzreisen
- Gratis Parkplatz

Bitte beachten Sie, dass Köche auch an den Wochenenden und an Feiertagen sowie im Schichtdienst arbeiten müssen.

Guter Berufsabschluss! Bei gutem Abschluss besteht die Möglichkeit zur Übernahme.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ihre Familie Wieland & das „Weißer Hirsch“- Team

Arbeitsorte

📍 Marktplatz 5, 38855 Wernigerode

Hotel & Restaurant Weißer Hirsch Wieland GmbH & Co.KG

📍 **Hauptsitz**
Wernigerode

🚩 **Gründung**
1717

Das Hotel „Weißer Hirsch“ bietet seinen Gästen Übernachtungsmöglichkeiten für jeden Geschmack, vom Classic- Einzelzimmer bis zum Deluxe- Zimmer, vom Familien- Zimmer bis zur Suite. Alle Räume sind ausgestattet mit Duschbad oder Badewanne, WC, TV, Safe, Telefon, Radio, Minibar und Fön. Die Suiten sind zusätzlich mit Jacuzzi (Whirlpool), Bidet und Bar ausgestattet. Im Herzen der historischen und idyllischen Harzstadt

Wernigerode befindet sich das älteste erhaltene Hotel Sachsen Anhalts. Das Hotel und Restaurant „Weißer Hirsch“ heißt seit 1717 bereits seine Gäste willkommen. Das historische Fachwerkgebäude fügt sich harmonisch in die mittelalterliche Altstadtkulisse am Marktplatz ein. Von hier aus hat man einen einmaligen Blick auf das historische Rathaus, das Schloss und den höchsten Berg im Harz, den Brocken(1142m).

Das familiengeführte 4 Sterne Hotel „Weißer Hirsch“ verfügt über ein beliebtes Restaurant, eine Hotelbar, einen ausgedehnten Bankett- und Tagungsbereich, 62 Hotelzimmer und 2 Suiten, eine Sauna, 2 Lifte, einen Gäste-PC mit Internetzugang, W-LAN im ganzen Haus und eine hauseigene Tiefgarage mit Parkdeck.

Das Restaurant im Hotel „Weißer Hirsch“ bietet Platz für 90 Gäste. Seine Speisekarte präsentiert deutsche und internationale Spezialitäten, aber vor allem regionale Speisen vom Harzer Wild und von der Forelle. Besonders beliebt ist das Boulevardcafé mit seinem reichhaltigen Kuchenbuffet und seinen schönen Plätzen am historischen Marktplatz.

Die Hotelbar ist nicht nur bei den Gästen des Hotels beliebt, sondern bekannt für seine feine Auswahl an Getränken aus aller Welt. Die Gastronomie des Hotel & Restaurants „Weißer Hirsch“ wurde beim Landesgastronomie-Wettbewerb als „Besonders empfehlenswert“ ausgezeichnet. Ebenfalls wird das Haus als besonderer gastronomischer Tipp erwähnt im Aral Schlemmer Atlas und in verschiedenen anderen renommierten Reiseführern.

Vorteile für Mitarbeitende

- | | |
|--|----------------------------------|
| ★ Familienbewusste Arbeitsplanung | 🚗 Rabatte für Mitarbeitende |
| ★ Anerkennungsbonus für langjährige MA | 💰 Sonderzahlungen |
| ★ Sonn- und Feiertagszuschläge | 📖 Weiterbildungen |
| ★ Kutzreisen zu Mitarbeiterpreisen | 📁 Betriebliche Altersvorsorge |
| € Vermögenswirksame Leistungen | 🅑 Parkmöglichkeiten |
| 🌱 Nachhaltigkeit / Umweltschutz | 📍 Gute Verkehrsanbindung |
| 📅 Firmenevents | 💻 Moderne technische Ausstattung |

Die abgebildeten Vorteile für Mitarbeitende können je nach Abteilung und Position variieren.

 **Alle Stellen anzeigen**

 **In neuem Tab öffnen**

 [Homepage](#)



Informationen zur Bewerbung

Hotel & Restaurant Weißer Hirsch Wieland GmbH & Co.KG
Frau Wieland
Marktplatz 5
38855 Wernigerode

E-Mail: D.Wieland@hotel-weisser-hirsch.de

Bewerben Sie sich:

Per E-Mail, per Post

 **Sonstige Angaben zur Bewerbung:** Die Bewerbungsunterlagen sollten ein Anschreiben, einen Lebenslauf, Zeugnisse und eventuell vorhandenen Praktikernachweise beinhalten.



Stelle betreut durch die BA

Referenz-Nr.: 10000-1206899932-S 