

DAS SAGEN UNSERE AZUBIS:

Schnelle Selbstständigkeit | frische Produkte | kein Convenience |
vielfältige Bereiche | A LA CARTE | Bankett | Büffet | **Hochzeitsprofi** |
EIGENEN POSTEN KOCHEN | topmoderne Küchentechnik | ANRICHTEN | HACCP
| **persönlich** | Guide Michelin | Laktose- Gluten- Fructosekost | Weinreise
| HOHE QUALITÄT | **Fitnessstudio** | SUSHI |

AUSBILDUNG ALS KOCH IM LANDHOTEL VOSHÖVEL

| gute Prüfungsvorbereitung | Familiengeführt | **guter Ruf** |
Überstundenbezahlung | Eventplanung | Niederrhein-
meisterschaften | **gutes Betriebsklima** | junges Team | **Sonn-
und Feiertagszuschlag** | Foodpairing | flache Hierarchie |
MONATLICHE SCHULUNGEN | Lieferantenbesichtigungen | mehr als
Standard | **Leistung wird anerkannt** | **selbstgemacht** |

DAS LANDHOTEL VOSHÖVEL IN KÜRZE:

Familienbetrieb seit 141 Jahren

- 51 individuelle Zimmer
- 11 modernste Tagungsräume
- eine ausgezeichnete a la carte -
Küche
- Hochzeitsprofi mit
Veranstaltungen von 5 bis 200
Personen
- eigenes Standesamt „Confideum“
- eigene urige Blockhütte „Ernst-
August-Hütte“
- Voshövel SPA mit 5 Saunen und
Dampfbädern auf 1.000m² innen
und außen
- 6 Azubis pro Jahr, Verkürzung
möglich

DAS BRINGEN SIE MIT:

- ✓ Spaß & Freude am Kochen
- ✓ Teamplayer
- ✓ Respekt vor Lebensmitteln
- ✓ Durchhaltevermögen, wenn 's
mal länger dauert
- ✓ schnelle Auffassungsgabe &
Eigenorganisation
- ✓ einen guten Schulabschluss
(mindestens Realschule)
- ✓ eine gute körperliche
Verfassung

WEITERE INFOS UNTER:

www.landhotel.de

Bewerbung an:

Landhotel Voshövel

Am Voshövel 1

46514 Schermbeck

Katharina.klump@landhotel.de



LANDHOTEL VOSHÖVEL

**EINE AUSBILDUNG ZUM KOCH
ALS SPRUNGBRETT
IN DIE KÜCHEN DIESER WELT**

