



ammolite
THE LIGHTHOUSE RESTAURANT

Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

...dann senden Sie uns Ihre Initiativbewerbung gerne zu.

Schon beim Betreten des mit 36 Plätzen ausgestatteten Restaurants spüren die Gäste die besondere Atmosphäre. Zeitlos moderne Architektur trifft auf elegantes Interieur, das von Aubergine- und Silbertönen geprägt ist. Nicht zuletzt durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten spricht das Ammolite Gäste mit gehobenen Ansprüchen an, die Wert auf Qualität und Originalität bei der Zubereitung der Speisen legen und dabei von einem persönlichen, frischen und professionellen Service umsorgt werden.

Dafür wurde unser Restaurant, unter der Leitung von Peter Hagen-Wiest, für das Jahr 2017 erneut mit  Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Wir bieten Ihnen:

- die Mitarbeit in einem kreativen, jungen, hochprofessionellen & motivierten Restaurantteam
- eine leistungsgerechte Bezahlung sowie die Vergütung geleisteter Überstunden
- geregelte Arbeitszeiten
- einen zukunftssicheren, anspruchsvollen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- beste Möglichkeiten zur beruflichen Weiterentwicklung
- erstklassige Trainingsprogramme und Fachseminare durch unsere Akademie
- eine Vielzahl von Mitarbeitervergünstigungen im Europa-Park und bei unseren Kooperationspartnern
- einen internationalen kulinarischen Gästekreis
- hochwertige Mitarbeiterunterkünfte

Ihre Ansprechpartner:

Peter Hagen
Küchenchef
peter.hagen@ammolite-restaurant.de

Marco Gerlach
Restaurantleiter & Sommelier
marco.gerlach@ammolite-restaurant.de
+49 (0)7822 860 5977





ammolite
THE LIGHTHOUSE RESTAURANT

THE LIGHTHOUSE RESTAURANT
AMMOLITE


Wir bieten für unser 2-Sterne Michelin Restaurant Ammolite – The Lighthouse Restaurant ab dem 01.09.2018 einen

Ausbildungsplatz Restaurantfachleute (m/w)

mit folgenden zusätzlichen Qualifikationsmöglichkeiten an:

Abschluss der Fachhochschulreife (Berufskolleg)
oder Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement

Schon beim Betreten des mit 36 Plätzen ausgestatteten Restaurants spüren die Gäste die besondere Atmosphäre. Zeitlos moderne Architektur trifft auf elegantes Interieur, das von Aubergine- und Silbertönen geprägt ist. Nicht zuletzt durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten spricht das Ammolite Gäste mit gehobenen Ansprüchen an, die Wert auf Qualität und Originalität bei der Zubereitung der Speisen legen und dabei von einem persönlichen, frischen und professionellen Service umsorgt werden.

Dafür wurde unser Restaurant unter der Leitung von Peter Hagen-Wiest, erneut mit  Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Wir bieten Ihnen:

- Eine abwechslungsreiche und umfassende Berufsausbildung im dualen System gemäß des Rahmenplanes der Industrie- und Handelskammer
- Ein erstklassiges gastronomisches Konzept im Fine Dining Segment
- Einen internationalen Gästekreis
- Innerhalb unseres erfolgreichen Unternehmens werden Ihnen durch unsere erfahrenen Ausbilder alle notwendigen Grundlagen vermittelt, um nach der Ausbildung erfolgreich in eine berufliche Karriere zu starten
- Durch die Unterstützung unserer erfahrenen Ausbilder ist es Ihnen bereits nach kurzer Zeit möglich auch komplexe Aufgabenstellungen eigenständig und erfolgreich zu meistern
- In unserer Europa-Park Akademie bekommen Sie zusätzlich eine große Anzahl an Schulungs- und Weiterbildungsmaßnahmen
- Eine übertarifliche Bezahlung

Ihr Profil:

- Sie besitzen mindestens einen Realschulabschluss
- Sie beherrschen die deutsche und englische Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über sehr gute Umgangsformen, ein gepflegtes Erscheinungsbild und sind lern- und leistungsbereit
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen und arbeiten gerne im Team

Werden Sie Teil unseres motivierten Teams, wir freuen uns auf Sie!

Für telefonische Rückfragen stehen wir Ihnen gerne unter 07822 860 5600/5802 zur Verfügung.
Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen über unser Jobportal:

<https://jobs.europapark.de/de/stellenanzeige/108/fine-dining-restaurant-ammolite-ausbildungsplatz-zum-restaurantfachmann-mw>





ammolite
THE LIGHTHOUSE RESTAURANT


THE LIGHTHOUSE RESTAURANT
AMMOLITE CHEF DE PARTIE

Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? ...dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n):

Chef de Partie (m/w)

Schon beim Betreten des mit 36 Plätzen ausgestatteten Restaurants spüren die Gäste die besondere Atmosphäre. Zeitlos moderne Architektur trifft auf elegantes Interieur, das von Aubergine- und Silbertönen geprägt ist. Nicht zuletzt durch die sorgfältige Auswahl der Zutaten spricht das Ammolite Gäste mit gehobenen Ansprüchen an, die Wert auf Qualität und Originalität bei der Zubereitung der Speisen legen und dabei von einem persönlichen, frischen und professionellen Service umsorgt werden.

Dafür wurde unser Restaurant, unter der Leitung von Peter Hagen-Wiest, erneut mit  Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Wir bieten Ihnen:

- die Mitarbeit in einem kreativen, hochprofessionellen Küchenteam
- geregelte Arbeitszeiten
- ein erstklassiges gastronomisches Konzept im Fine Dining Segment
- einen zukunftssicheren, anspruchsvollen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- beste Möglichkeiten zur beruflichen Weiterentwicklung
- einen internationalen Gästekreis
- erstklassige Trainingsprogramme und Fachseminare durch unsere Akademie
- eine leistungsgerechte Bezahlung sowie die Vergütung geleisteter Überstunden
- eine Vielzahl von Mitarbeitervergünstigungen im Europa-Park und bei unseren Kooperationspartnern
- hochwertige Mitarbeiterunterkünfte

Werden Sie Teil unseres motivierten Teams, wir freuen uns auf Sie!

Für telefonische Rückfragen stehen wir Ihnen gerne unter 07822 860 5600/5802 zur Verfügung.
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen über unser Jobportal unter:

<https://jobs.europapark.de/de/stellenanzeige/270/fine-dining-restaurant-ammolite-chef-de-partie-mw>

