

HOCHHEIMER HOF

Mainzer Straße 22-26
65239 Hochheim

Fax: +49 (0)6146-8487161

🌐 www.hochheimer-hof.de

✉ brigitte.weiss@hochheimer-hof.de



Der Hochheimer Hof ist ein historischer Gebäudekomplex mit unterschiedlichen gastronomischen Bereichen. Neben dem Hauptrestaurant Hopfen&Malz mit 60 Plätzen stehen den Gästen das Gourmet-Restaurant „Ratsherrenstuben“ mit 30 Plätzen, die Weinwirtschaft mit 50 Plätzen, mehrere Veranstaltungsräume bis zu 120 Personen, das Kellertheater die „Hofbühne“ mit knapp 100 Plätzen und auch der Hofgarten mit 130 Plätzen zur Verfügung. Alle Bereiche werden aus einer Küche versorgt.

Der Hochheimer Hof bietet eine einmalige Erlebniswelt: WeinKultur und Tafelfreuden, einfach alles andere als Alltag. Der Gast steht für uns an erster Stelle. Daher sind wir alle vor allem ehrliche und authentische Gastgeber, für die Herzlichkeit und Freundlichkeit oberstes Gebot sind. Den hohen Ansprüchen unserer Gäste stellen wir uns ohne Einschränkung. Mit unseren Leistungen möchten wir nicht nur ihr Vertrauen gewinnen, sondern es auch behalten.

Unsere Mitarbeiter verfolgen mit uns die gemeinsam erarbeiteten Unternehmensziele. Sie haben Teil am Erfolg und übernehmen Verantwortung für ihren Bereich.

Ausbildungsplätze zu vergeben (m/w)

Stellenbeschreibung:

Zum 1. August 2010 suchen wir junge Menschen (m/w) für eine Ausbildung

- Zum Koch / zur Köchin
- Zum Restaurantfachmann / zur Restaurantfachfrau

Anforderungsprofil:

Folgende Qualifikationen bringen Sie mit:

- Realschulabschluß
- Lust auf Lernen
- - kommunikativ
- - teamfähig
- - qualitätsbewußt
- - belastbar
- - leistungsbereit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann sollten wir uns kennen lernen.

Einsatzort:

Hochheim am Main, Städtedreieck Frankfurt-Wiesbaden-Mainz, Hessen

Eintrittsdatum:

1. August 2010

Ansprechpartner:

Für erste Informationen oder Fragen steht Ihnen Brigitte Weiß zur Verfügung.

E-Mail: Brigitte.Weiss@hochheimer-hof.de

HOCHHEIMER HOF

Mainzer Straße 22-26
65239 Hochheim

Fax: +49 (0)6146-8487161

🌐 www.hochheimer-hof.de

✉ SP@hochheimer-hof.de



Der Hochheimer Hof ist ein historischer Gebäudekomplex mit unterschiedlichen gastronomischen Bereichen. Neben dem Hauptrestaurant Hopfen&Malz mit 60 Plätzen stehen den Gästen das Gourmet-Restaurant „Ratsherrenstuben“ mit 30 Plätzen, die Weinwirtschaft mit 50 Plätzen, mehrere Veranstaltungsräume bis zu 120 Personen, das Kellertheater die „Hofbühne“ mit knapp 100 Plätzen und auch der Hofgarten mit 130 Plätzen zur Verfügung. Alle Bereiche werden aus einer Küche versorgt.

Der Hochheimer Hof bietet eine einmalige Erlebniswelt: WeinKultur und Tafelfreuden, einfach alles andere als Alltag. Der Gast steht für uns an erster Stelle. Daher sind wir alle vor allem ehrliche und authentische Gastgeber, für die Herzlichkeit und Freundlichkeit oberstes Gebot sind. Den hohen Ansprüchen unserer Gäste stellen wir uns ohne Einschränkung. Mit unseren Leistungen möchten wir nicht nur ihr Vertrauen gewinnen, sondern es auch behalten.

Unsere Mitarbeiter verfolgen mit uns die gemeinsam erarbeiteten Unternehmensziele. Sie haben Teil am Erfolg und übernehmen Verantwortung für ihren Bereich.

Junges Küchenteam sucht engagierten Jungkoch (m/w)

Stellenbeschreibung:

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir einen Jungkoch mit folgenden Aufgaben:

- Vor- und Zubereitung von Speisen
- Arbeiten im à la carte Bereich und im Bankett
- Einhalten der HACCP-Standards

Anforderungsprofil:

Folgende Qualifikationen bringen Sie mit:

- Handwerkliches Können
- - kreativ
- - innovativ
- - kommunikativ
- - teamfähig
- - qualitätsbewußt
- - belastbar
- - leistungsbereit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann sollten wir uns kennen lernen.

Einsatzort:

Hochheim am Main, Städtedreieck Frankfurt-Wiesbaden-Mainz, Hessen

Eintrittsdatum:

ab sofort

Ansprechpartner:

Für erste Informationen oder Fragen steht Ihnen Stefan Petermann zur Verfügung.

E-Mail: SP@hochheimer-hof.de