

Ausbildung als Koch / Köchin (m/w/d)

ab August 2025

Die VILA VITA Marburg GmbH ist eine vielseitige Genießer-Welt in der Universitätsstadt Marburg mit 15 eigenständigen Hotel- und Gastronomiekonzepten. Zur VILA VITA Marburg GmbH gehören das Hotel VILA VITA Rosenpark mit Bar und einem Wellnessbereich, sechs Restaurants mit unterschiedlichen Gastronomie-Konzepten und das angrenzende Congresszentrum. Eine Eismanufaktur mit Bistro, ein Feinkostgeschäft und das idyllisch gelegene Hofgut Dagobertshausen sowie das Weingut am Nil in der Pfalz komplettieren die VILA VITA Gruppe. Insgesamt beschäftigt die VILA VITA Marburg GmbH mehr als 500 Mitarbeiter.

DAS BIETEN WIR IHNEN

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Ihren Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Sie nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit haben Sie die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lassen Sie uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jeder die Chance hat, sich weiterzuentwickeln
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Sie sind herzlich eingeladen
- Family & Friends Rate: Nicht nur Sie, sondern auch Ihre Familie und Freunde profitieren von Vergünstigungen in unserem Hotel in Marburg
- Bei uns wird's nie langweilig – nicht mal am Mittagstisch. Unsere Mitarbeiteressen sind nicht nur lecker, sondern auch abwechslungsreich

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

- Während der dreijährigen Ausbildung durchlaufen Sie in unseren Küchen alle Posten: Kalte Küche, Beilagenküche, Fleisch/Fisch/Soßen/Fonds sowie die Dessert- und Kuchenküche
- Sie schauen unseren Köchen über die Schulter, lernen unsere Rezepturen kennen und helfen bei den Vorbereitungen
- Wir zeigen Ihnen natürlich auch, wie man mit professioneller Küchentechnik umgeht
- In der Berufsschule lernen Sie außerdem alles Relevante zur Planung und Kalkulation von Speisefolgen, Warenlagerung und vieles mehr

DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN

- Sie haben die Schule erfolgreich abgeschlossen
- Learning-by-Doing liegt Ihnen quasi im Blut – Sie haben eine schnelle Auffassungsgabe und können Neues schnell selbst in die Tat umsetzen
- Hotellerie und Gastronomie bedeutet, auch am Wochenende mal ran zu müssen. Das sollte Ihnen nichts ausmachen
- Sie haben richtig Lust, den Beruf zu erlernen und in viele verschiedene Bereiche der Hotellerie einzutauchen

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung inkl. Lebenslauf und Qualifikationen an **bewerbung@vilavita.com**. Sie haben Fragen? Die beantwortet unsere Personalabteilung gerne. Rufen Sie einfach unter **06421 6005 122** an. Wir freuen uns auf Sie!