KLOSTERHOTEL NEUZELLE | BAHNHOFSTRASSE 18 | 15898 NEUZELLE

WIR SUCHEN DICH!

KLOSTERHOTEL
NEUZELLE

PS. MODERN IST DEIN DING? UNSERS AUCH!

HOFA | M/W/D

Mit einer Ausbildung in der Hotellerie schlägst du bei uns zwei Fliegen mit einer Klappe. Du lernst alle wichtigen Abläufe in einem Vier-Sterne-Botiquehotel kennen und wächst zusätzlich in einem spannenden Restaurantumfeld auf. Viele Veranstaltungen geben dir ebenfalls Einblick in die To Dos eines/r Veranstaltungskaufmanns:kauffrau. Alle Türen stehen dir nach deiner Ausbildung offen - weltweit kannst du mit diesem Titel einen tollen Start in eine weltoffene Zukunft haben.

Wenn du in einem tollen Team arbeiten möchtest und offen für neue Ideen bist, bewirb dich bei anfrage@hotel-neuzelle.de oder rufe bei Fragen einfach an unter 0049-33652-823991.

WERDE TEIL UNSERER MODERNEN UNTERNEHMENS-FÜHRUNG IN EINEM JUNGEN TEAM UND BEWIRB DICH FÜR EINEN AUSBILDUNGSPLATZ ALS HOTELFACH-MANN:FRAU. WIR FREUEN UNS AUF DICH!

WILDE KLOSTERKÜCHE GMBH | BAHNHOFSTRASSE 18 | 15898 NEUZELLE

WIR SUCHEN DICH!

REFA | M/W/D

Wir lieben unsere Gegend, das Brandenburger Land und vor allem unser schönes Kleinod Neuzelle in Ostbrandenburg. Viele spannende Reisen durch die Welt haben uns das Wertschätzen unserer eigenen Heimat gelehrt. Und so ist unser Küchenteam um Chefkoch Manuel Bunke, nach vielen Jahren Unterwegssein, zu den eigenen Wurzeln zurückgekehrt. Hier kochen wir nun seit 2018 eine regionale Küche, die besonderes Augenmerk auf die lokale Herkunft und effiziente Verwertung von Lebensmitteln sowie auf den fairen Umgang seiner Produzenten:innen und Lieferanten:innen legt.

Kein Würzfleisch-Schnitzel-Einerlei. Mit unserem Konzept möchten wir unsere Gäste und dich dazu einladen, gemeinsam mit uns nachhaltiger und vor allem bewusster zu konsumieren. Wenn du in einem tollen Team arbeiten möchtest und offen für neue Ideen bist, bewirb dich bei hallo@wildeklosterkueche.de oder rufe bei Fragen einfach an unter 0049-33652-823991.

WERDE TEIL UNSERER PHILOSOPHIE EINER BESSEREN ESS-KULTUR UND BEWIRB DICH FÜR EINEN AUSBILDUNGSPLATZ ALS RESTAURANTFACHMANN:FRAU. WIR FREUEN UNS AUF DICH!

PS. JEANSHEMD + SNEAKER? UNSER LOOK!

WKK | AUSZEICHNUNGEN
GAULT&MILLAU, FALSTAFF, GUSTO, DER FEINSCHMECKER, SCHLEMMERATLAS UVM.

WILDE KLOSTER KÜCHE

WILDE KLOSTERKÜCHE GMBH | BAHNHOFSTRASSE 18 | 15898 NEUZELLE

WIR SUCHEN DICH!

PS. TATTOOS? FINDEN WIR GUT!

KOCH:KÖCHIN/D

Wir lieben unsere Gegend, das Brandenburger Land und vor allem unser schönes Kleinod Neuzelle in Ostbrandenburg. Viele spannende Reisen durch die Welt haben uns das Wertschätzen unserer eigenen Heimat gelehrt. Und so ist unser Küchenteam um Chefkoch Manuel Bunke, nach vielen Jahren Unterwegssein, zu den eigenen Wurzeln zurückgekehrt. Hier kochen wir nun seit 2018 eine regionale Küche, die besonderes Augenmerk auf die lokale Herkunft und effiziente Verwertung von Lebensmitteln sowie auf den fairen Umgang seiner Produzenten:innen und Lieferanten:innen legt.

Kein Würzfleisch-Schnitzel-Einerlei. Mit unserem Konzept möchten wir unsere Gäste und dich dazu einladen, gemeinsam mit uns nachhaltiger und vor allem bewusster zu konsumieren. Wenn du in einem tollen Team arbeiten möchtest und offen für neue Ideen bist, bewirb dich bei hallo@wildeklosterkueche.de oder rufe bei Fragen einfach an unter 0049-33652-823991.

WERDE TEIL UNSERER PHILOSOPHIE EINER BESSEREN ESS-KULTUR UND BEWIRB DICH FÜR EINEN AUSBILDUNGSPLATZ IN UNSERER SPANNENDEN KÜCHE. WIR FREUEN UNS AUF DICH!

WKK | AUSZEICHNUNGEN
GAULT&MILLAU, FALSTAFF, GUSTO, DER FEINSCHMECKER, SCHLEMMERATLAS UVM.

WILDE KLOSTER KÜCHE