



„Der Obere Wirt“ zum Queri

Wir sind ein privat geführter Traditions-Landgasthof mit Hotel und Biergarten inmitten des wunderschönen Fünf-Seen-Land Starnberg, in der Ortschaft Frieding, Gemeinde Andechs. Unser Haus verfügt über verschiedene Stuben (150 Personen), ein altes Kellergewölbe (30 Personen), zwei Veranstaltungsräume (90 Personen), einen großen Festsaal (100 Personen) sowie einen klassischen Kastanien-Biergarten mit vollem Küchenprogramm (120 Personen). Für Übernachtungen stehen unseren Gästen 14 gemütliche Hotelzimmer zur Verfügung. An unseren Betrieb angeschlossen ist eine Bio-Zertifizierte Landwirtschaft mit artgerechter Mutterkuhhaltung der Rasse Deutsch Angus sowie ein Schlacht- und Zerlegebetrieb welcher unsere Gastronomie mit besten Fleischwaren beliefert.

Sie möchten eine Ausbildung als **Koch / Köchin absolvieren?**

Sie für haben gute Umgangsformen, sind Team- und Kommunikationsfähig, haben eine schnelle Auffassungsgabe und sind Kreativ? Wenn Sie die Herausforderung, eine Ausbildung in einem dynamischen Betrieb in einem jungen Team motiviert, dann sind Sie genau die/der Auszubildende welchen wir suchen.

Die Ausbildung ist auf 3 Jahre angesetzt. In diesem verantwortungsvollen Lehrberuf geht es um die unterschiedlichsten Arten der Zubereitung von Speisen für unsere à la carte Gäste sowie unsere Frühstücksgäste und Bankettgäste.

Ausgebildete Köche können später den Meistertitel des Handwerks erwerben. Von der Küchenleitung bis hin zum Food & Beverage Manager stehen Ihnen alle Türen auch auf Internationaler Ebene offen, nicht zu vergessen die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

Wir freuen uns, über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen!

„Der Obere Wirt“ zum Queri
Herrn Hans Martin Bauer
Georg-Queri-Ring 9
82346 Andechs-Frieding
Tel: 08152 / 9183 0
www.queri.de

