


**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 sorgfällige 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 und 17 Punkten Gault Millau ausgezeichnet.**

**Wir bieten Ihnen:**

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

**Ihre Ansprechpartner:**

Peter Hagen  
Küchenchef  
[peter.hagen@ammolite-restaurant.de](mailto:peter.hagen@ammolite-restaurant.de)

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




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 Rang (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 und 17 Punkten Gault Millau ausgezeichnet.

### Wir bieten Ihnen:

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

### Ihr Profil:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich der gehobenen Gastronomie
- Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Position
- gute Fachkenntnisse in den Bereichen Wein, Spirituosen und Käse
- Sie sind zuverlässig, motiviert und strahlen eine natürliche Freundlichkeit aus
- Sie haben sehr gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres

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

Informieren und bewerben Sie sich online über unser Jobportal:

<https://jobs.europapark.de/de/stellenanzeige/362/fine-dining-restaurant-ammolite-chef-de-rang-mw>



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 und 17 Punkten Gault Millau ausgezeichnet.

### Wir bieten Ihnen:

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

### Ihr Profil:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich der gehobenen Gastronomie
- Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Position
- Sie sind kreativ und verfügen über sehr gute Fachkenntnisse
- Sie können Mitarbeiter führen, arbeiten gerne im Team und sind leistungs- und lernbereit
- Sie sind zuverlässig
- Sie haben sehr gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres

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

Informieren und bewerben Sie sich online über unser Jobportal:

<https://jobs.europapark.de/de/stellenanzeige/361/fine-dining-restaurant-ammolite-chef-de-partie-mw>

