

Koch/Köchin

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Start: 1. September eines jeden Jahres

Dauer: 3 Jahre

Aufbau: Dual

- Wo verbringst du deinen theoretischen Teil? An einer unserer Kooperationsberufsschulen
- Wo verbringst du deine praktischen Teile? In unserer großen Frischeküche. Du lernst u.a.
 - Den Umgang mit der Warenwirtschaft
 - Die Kalkulation und Zusammenstellung von Menüs und Speiseplänen
 - Die Zubereitung und Verarbeitung kalter und warmer Speisen
 - Fertigkeiten im Service

Anforderungen an dich:

- Du möchtest mit Menschen zusammenarbeiten
- Du bist ein verantwortungsvoller und gewissenhafter Teamplayer
- Du bist kreativ und du beherrschst die Grundrechenarten
- Du hast Interesse an Ernährungs- und Gesundheitsthemen

Wir bieten dir:

- Eine attraktive Vergütung:
 - 1. Lehrjahr 800 Euro
 - 2. Lehrjahr 870Euro
 - 3. Lehrjahr 960 Euro
- Ein modernes Ausbildungszentrum mit unterschiedlich gestalteten Lehrräumen
- Eine individuelle Begleitung durch unsere Ausbilder:innen/Ausbildungsbeauftragten
- Planungssicherheit durch fest vorgegebene Schul- und Dienstzeiten
- Übernahme in ein festes Arbeitsverhältnis mit individuellen Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten
- Umfangreiche Angebote zur betrieblichen Gesundheitsförderung

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann bewirb dich jetzt. Wir freuen uns auf dich