



WAGE DEN ERSTEN SCHRITT.  
BEWIRB DICH BEI UNS.

## Koch (m/w/d)

### Aufgaben

- Sie erlernen die Zubereitung unterschiedlicher Gerichte
- Sie organisieren Arbeitsabläufe in der Küche und erstellen Speisepläne
- Sie erlernen den Umgang mit Gästen und setzen Ihr Können bei der serviceorientierten Führung von Gesprächen, Beratung von Kunden und im Verkauf ein
- Darüber hinaus erhalten Sie Kenntnisse rund um die Bestellung und fachgerechte Lagerung von Zutaten

### Anforderungen

- Basis Ihres Erfolgs ist eine gute mittlere Reife oder der Abschluss eines Berufskollegs für Ernährung und Hauswirtschaft
- Sie empfinden Freude am Kochen und verfügen über handwerkliches Geschick
- Sie arbeiten gern kreativ
- Arbeiten im Team und Zuverlässigkeit gehören ebenso zu Ihren Stärken wie Leistungsbereitschaft und Engagement

### Wir bieten Ihnen...

- Eine strukturierte und betreute Ausbildung in einem harmonischen Betriebsklima
- Geregelte Arbeitszeiten in einem gastronomischen Beruf ohne Schichtplan
- Viele zusätzliche Leistungen: 30 Tage Urlaub, kostenloses Mittagessen im Betriebsrestaurant, 40 EUR vermögenswirksame Leistungen
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Eine überdurchschnittlich hohe Ausbildungsvergütung:
  - 1. Jahr: 1.070 EUR
  - 2. Jahr: 1.145 EUR
  - 3. Jahr: 1.230 EUR (Stand: Juni 2021)