

Lehre als Koch/Köchin (W/M/D)

Welche Tätigkeiten fallen an:

- Anrichten und Garnieren von Speisen
- Eiergerichte am Buffet zubereiten
- Salatbuffet für den Abend vorbereiten
- Tägliches Mis en place vorbereiten
- Nachmittagsjause und Kuchenbuffet vorbereiten und betreuen
- Schneiden, würzen und Abschmecken von Gemüse und Fleisch

Was wir von dir erwarten:

- mindestens einen Abschluss vom 9. Schuljahr
- Freude und Liebe am Beruf
- Positiven Teamgeist, am besten mit einer guten Portion Humor
- Flexibilität im Umgang mit Gästen und Kollegen
- Handgeschicklichkeit/Fingerfertigkeit: Zerlegen von Fleisch, zerkleinern von Gemüse
- gestalterische Fähigkeiten: Anrichten und Garnieren der Gerichte
- Sprachfertigkeiten in Deutsch
- generelle Lehrfähigkeit

Was du von uns erwarten kannst:

- Zimmer mit Dusche/WC, Fernseher, WLAN
- Freie Verpflegung
- Ein familiäres und freundschaftliches Betriebsklima mit langjährigen Mitarbeitern
- Geregelt Arbeitszeiten
- Elektronische Zeiterfassung - keine versteckten Überstundenpauschalen
- Zahlreiche Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung, Fitnessraum, Schwimmbad,
- Sauna etc. stehen auch unseren Mitarbeitern kostenlos zur Verfügung.
Gerne unterstützen wir dich bei Fortbildungen, die dich persönlich und unseren Betrieb nach vorne bringen.

MELDE DICH ODER KOMM
PERSÖNLICH ZU EINEM
VORSTELLUNGSGESPRÄCH
VORBEI