

ARBEITSGEBIET

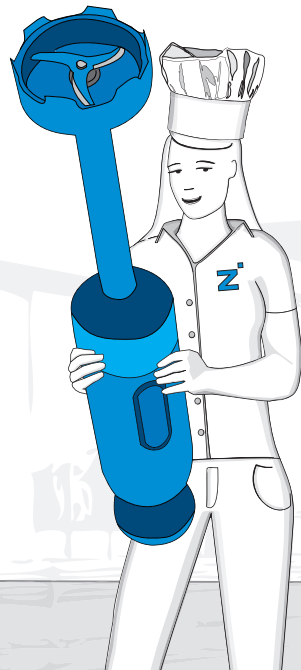
Während deiner Ausbildungszeit wirst du in unserem modernen Betriebsrestaurant unterschiedliche Gerichte zubereiten und diese kreativ anrichten. Köche organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern diese fachgerecht. Weiter können wir neben geregelten Arbeitszeiten auch ein abwechslungsreiches Event-Programm bieten, so dass garantiert keine Langeweile aufkommt. Vielfältige kulinarische Genüsse bieten wir den Gästen bei diversen Veranstaltungen in unserer „GrooveKantine“.

AUSBILDUNGSDAUER

3 Jahre (Verkürzung bei überdurchschnittlicher Leistung auf 2 Jahre möglich). Die Ausbildung findet im Betrieb in Rheinau und in der Berufsschule in Kehl statt. Ab dem zweiten Schuljahr wird der Unterricht in Villingen-Schwenningen durchgeführt.

ANFORDERUNGEN

- Guter Haupt- oder Realschulabschluss
- Gute Umgangsformen und Qualitätsbewusstsein
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit
- Gastronomierfahrung ist von Vorteil
- Lernbereitschaft und Teamfähigkeit
- Initiative und Engagement



KOCH/KÖCHIN