

Stellenbeschreibung

Ausbildungsberuf **Koch/Köchin**

Informationen zum Ausbildungsberuf Koch/Köchin

Berufsbezeichnung: Koch / Köchin

zu besetzen ab: 01.09.2021

Arbeitsort: Schuhbauers KG, Sternstraße 20, 85414 Kirchdorf

Voraussichtliche Dauer: 3 Jahre, Mitte 2024
(Verkürzung ist grundsätzlich möglich)

Arbeitszeit: Anzahl Wochenstunden: 40 Stunden inkl. Berufsschule
Vollzeit, individuelle Arbeitszeitmodelle

Gehalt / Lohn (brutto):

| | |
|---------------------|----------|
| 1. Ausbildungsjahr: | 770,00 € |
| 2. Ausbildungsjahr: | 880,00 € |
| 3. Ausbildungsjahr: | 990,00 € |

attraktives Gehaltsmodell mit Bonusmöglichkeiten

Ansprechpartner: Benedikt Schuhbauer

Tätigkeitsbeschreibung / Aufgaben:

Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht. Darüber hinaus gehören zur Ausbildung eines Kochs / einer Köchin: Speisekarten-/Menü- und Buffeterstellung, Speisenpräsentation, Einhaltung der HACCP-Vorschriften und vorgegebener Standards, Teamfähigkeit, Kreativität, Kochtätigkeiten, Beschwerdemanagement am Gast, Qualitätsmanagement

Gewünschte Art der Kontaktaufnahme (Bewerbungsverfahren)
schriftlich per E-Mail an folgende Adresse: info@schuhbauers.de

Gewünschte Anlagen: Lebenslauf, Zeugnisse

Wir suchen:

Fachkenntnisse und Fertigkeiten:

Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Bereitschaft zu Wochenenddiensten und Schichtarbeit, strukturiertes Denken und Organisationsfähigkeit

Persönliche Anforderungen:

zuverlässig, sehr gute Auffassungsgabe, Service- und Gästeorientierung, Kreativität, Flexibilität, Erfahrungen im à la carte-Geschäft, gepflegtes Erscheinungsbild, Lernwille

Schlüsselqualifikationen:

- gute und sichere Umgangsformen
- gepflegtes Äußeres
- Teamfähigkeit, Kollegialität
- Wille zur Weiterbildung
- Loyalität und Verschwiegenheit, Ehrlichkeit

Lange Rede, kurzer Sinn: Wir brauchen Dich!

Du hast Lust auf einen interessanten und krisensicheren Job mit Zukunft in einem kreativen, traditionsreichen Familienunternehmen?

Dann komm' zu uns!

Du hast noch mehr Lust auf ein nettes und junges Team, das Dir mit Rat und Tat zur Seite steht, Dir eine solide Ausbildung ermöglicht und Dich lehrt, ein/e Meister/in Deines Fachs zu werden?

Dann komm' zu uns!

Wir werfen unser aller Können in einen Topf und lehren Dich drei Jahre lang alles, was Du wissen musst. Und solltest Du feststellen, dass Du gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe schlagen kannst und ein Profi Deines Fachs werden möchtest, dann kannst Du Deine Ausbildung auf vier Jahre verlängern und gleichzeitig die Ausbildung zum Metzger mitabsolvieren.

Du bist begeistert? Dann ergreife jetzt DEINE Chance!

Du hast Fragen, willst Details? Kein Problem, ruf' uns an oder schreib' uns eine Mail!

Wir freuen uns auf Dich.

E-Mail: info@schuhbauers.de oder Telefon: 08166/7366.