



AUSZUBILDENDER KOCH (M/W/D) HEIMENKIRCH START 2023

DEINE HERAUSFORDERUNG

- Unser 11 köpfiges Team bereitet am Tag für ca. 400- 500 Mitarbeiter saisonale Suppen, ein reichhaltiges Salatbuffet, zweierlei Hauptspeisen und leckere Desserts zu. Hierbei achtet es auf regionale, saisonale und gesunde Zutaten
- Du bist Teil des Küchenteams und unterstützt den Küchenchef unseres Betriebsrestaurants beim Erstellen der Speisepläne und der täglichen Zubereitung nachhaltiger und gesunder Gerichte
- Zu deinen Aufgaben gehört ebenso das Bestellen von frischen Lebensmitteln bei regionalen Lieferanten
- Weiterbildungsmöglichkeiten am Standort in Schongau und/oder in anderen Gastronomie-/Hotelbetrieben runden deine Ausbildung ab
- Auch als Azubi bekommst du schon früh Verantwortung, indem du die Teilnehmer/innen interner Events verköstigst. Hierbei planst und bereitest du die Gerichte eigenständig zu
- Das besondere bei Hochland als Koch (m/w/d): Du arbeitest in der Regel von Montag bis Freitag und hast keinen Abend- und Wochenenddienst
- Außerdem hast du vielfältige Karrierechancen nach deiner Ausbildung und eine zweijährige Übernahmegarantie
- Start: 1. September 2023
- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Berufsschule: Lindau

DEIN ERFOLGSREZEPT

- Guter Mittelschulabschluss
- Spaß am Kochen und im Umgang mit Lebensmitteln
- Kreativität beim Zubereiten und Anrichten von Gerichten
- Teamplayerqualitäten und Einsatzfreude
- Verantwortungs- und Hygienebewusstsein
- Organisationstalent
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Nach deiner Ausbildung startest du als wertvolles Mitglied in unserem Betriebsrestaurant durch. Dabei kannst du dich stetig weiterentwickeln und auch in angrenzenden Bereichen Karriere machen.

Mehr auf unserer Online-Stellenanzeige erfahren:
<https://www.hochland-group.com/de/karriere/job/8099>



www.hochland-group.com/karriere

