



WIR BILDEN AUS

# KOCH/KÖCHIN

## DEIN PROFIL

- Erfolgreich abgeschlossener Hauptschulabschluss, besser Mittlere Reife oder Abitur
- Verantwortungsvolle und eigenständige Arbeitsweise
- Saubere und schnelle Arbeitsmentalität
- Handwerkliches Geschick und mathematisches Verständnis
- Ausgeprägte Gast- und Serviceorientierung
- Kreativität, Einsatzbereitschaft, Eigeninitiative und Engagement
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Gute Umgangsformen, Freundlichkeit, Teamfähigkeit
- Gute Deutschkenntnisse
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Hohes Verantwortungsbewusstsein beim Umgang mit Lebensmitteln
- Flexibilität, Belastbarkeit
- Wille zur Weiterbildung

## DEINE AUSBILDUNGSINHALTE

- Ausbildungsdauer 3 Jahre
- Berufsschule 1-2 Tage pro Woche
- Geregelte Ausbildung nach den Richtlinien der IHK
- Speisenzubereitung für das à la carte und Tagungsgeschäft
- Regelmäßige Kontrolle der Lebensmittel und Lebensmittellieferungen, insbesondere fachgerechte Lagerung unter Berücksichtigung von HACCP
- Einhaltung sämtlicher Qualitäts- und Hygienestandards
- Mitwirken bei individuellen Menüs
- Vor- und Nachbereitungsaufgaben (mise en place)
- Reinigung und Pflege der Arbeitsutensilien und des Arbeitsbereiches
- Mitverantwortung für einen reibungslosen Arbeitsablauf im täglichen Geschäft
- Kompetente Zusammenarbeit mit betriebsinternen Abteilungen

## WIR BIETEN DIR

- Junge und motivierte Kollegen
- Faire Ausbildungsvergütung mit Überstundenregelung
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Bei Bedarf Unterkunft in unserem Mitarbeiterhaus
- Modernste Küchentechnik
- Verpflegung während der Arbeitszeit
- Vergünstigungen für innerbetriebliche Leistungen
- Regelmäßige Qualitätsschulungen und Trainings

## Sende uns deine aussagekräftige Bewerbung:

Winkler Bräustüberl GmbH | Herr Christian Schmid | St.-Martin-Straße 6 | 92355 Lengenfeld  
☎ : 09182/17 0 | ✉ : cschmid@winkler-braeu.de | 🌐 : www.winkler-braeu.de

**WIR FREUEN UNS AUF DICH!**