

WIR SUCHEN ZUM NÄCHSTMÖGLICHEN ZEITPUNKT:

Ausbildung als Köchin/Koch

Die dreijährige Ausbildung führt Dich durch alle Bereiche unserer Küche und vermittelt Dir das notwendige Handwerk um als Koch / Köchin durchstarten zu können. Ob Buffet, á la carte oder Menü – Du lernst Speisenfolgen zu erstellen und diese für die entsprechenden Personenzahlen umzusetzen. Als Künstler am Herd kannst Du Dich in der kalten und warmen Küche beweisen oder Dich als Zuckerbäcker in der Patisserie hervortun.

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN

- Guter Schulabschluss
- Leidenschaft für die Verarbeitung frischer Lebensmittel
- Geschicklichkeit
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Kreativität & Improvisationstalent
- Kalkulatorische Fähigkeit
- Flexibilität & Stressfestigkeit
- Teamgeist

DIESE AUFGABEN ERWARTEN DICH

- Servieren von Speisen und Getränken
- Warenbestellung und -Verräumung
- Frühstücks- und Kaffeepausen herrichten
- Herstellung von Vorspeisen
- Herstellung von Salaten und Dressings
- Verarbeitung von Fisch und Fleisch
- Herstellung von Soßen
- Vorbereitung von Beilagen
- Herstellung von Kuchen und Desserts
- Kennen lernen von Allergiker freundlichen Essensalternativen

WAS WIR BIETEN

kostenfreie Nutzung unseres Fitnessstudios | kostenfreie Nutzung unserer E-Scooter und Fahrräder wöchentlich einen frischen Obstkorb für alle Abteilungen | spannende, facettenreiche Arbeitstage kostenfreie Arbeitskleidung und Reinigung | Verpflegung und Getränke (Sachbezugsregelung)

Mitarbeitersommerfest und Kick-off Party | günstige Übernachtungspreise in Partnerhotels

SIE SIND INTERESSIERT? SENDEN SIE IHRE BEWERBUNG AN:

Sophie Klinger Director of Human Resources s.klinger@monarchbadgoegging.com 09445/ 98 974

