









Stellenbeschreibung **Koch/ Köchin** (*Ausbildungsdauer 3 Jahre*)

Was suchen wir?










Persönlich überzeugen Sie durch **Eigeninitiative, Wissbegierigkeit, Liebe zum Detail, Kreativität, Fröhlichkeit und Spaß am Gast.**

Ausbildungsvoraussetzungen

-  Mindestalter 18 Jahre
-  Mittlere Reife oder Fachhochschulreife
-  Handwerkliches Geschick und Kreativität
-  Gute körperliche Verfassung
-  Schnelle Auffassungsgabe
-  Kalkulatorische Fähigkeiten
-  Team- und Kommunikationsfähigkeit
-  Gute Umgangsformen, angenehmes Erscheinungsbild

Wir bieten :

Ein erfolgsorientiertes Team, ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet, den nötigen Freiraum für Eigeninitiative, Spaß und Lachen bei der Arbeit und vermitteln Ihnen während Ihrer Zeit bei uns im HÖERHOF folgende Ausbildungsinhalte:

-  Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
-  Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
-  Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
-  Hygienevorschriften erlernen und einhalten
-  Produkte präsentieren
-  Gästekontakt und Beratung
-  Jobrotation (Entremetier-, Saucier- und Gardemanger- Posten, kurzer Einsatz im Service)
-  Ausbildungsinhalte entsprechend dem IHK Lehr-Rahmenprogramm
-  Berichtshefte werden bis zum 15. eines Folgemonats abgegeben und mit dem Abteilungsleiter besprochen

– Wir lachen nicht, weil wir glücklich sind – wir sind glücklich, weil wir lachen. –

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen.
- Das HÖERHOF - Team!