



Eine Ausbildung, die zu meinen Stärken passt.

Was ist dir wichtig?

Starte jetzt deine Ausbildung als Koch (w/m/d)



Dein Arbeitsalltag

Das erwartet dich in deiner Ausbildung:

- Du machst dich mit dem Einkauf, der Lagerung und Qualitätskontrolle von Lebensmitteln, aber auch mit den Hygienevorschriften vertraut
- Kennenlernen verschiedener Schneidetechniken
- Fachkundige Zubereitung von Lebensmitteln und unterschiedlichen Gerichten
- Möglichkeit, eigene Rezepte zu erstellen
- Du erhältst im Rahmen deiner Ausbildung einen Einblick in das Tagesgeschäft eines À-la-carte-Restaurants



Dein Profil

- Du hast die Schule (bald) erfolgreich beendet
- Kochen macht dir Spaß und Lebensmittel interessieren dich
- Du bist ein Organisationstalent und arbeitest gern im Team
- Deine sorgfältige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise zeichnet dich aus