

DU LERNST IN UNSERER GROSSKÜCHE:

Die Herstellung und Zubereitung von Nahrungsmitteln

Die Organisation von Arbeitsabläufen in der Küche

Warenannahme, Qualitätsprüfung und Dokumentation

Wareneinlagerung und Warenauslagerung

Unsere Warenwirtschaft

Die Anwendung arbeits- und küchentechnischer Verfahren

Den Einsatz professioneller Küchentechnik und moderner

Arbeitsgeräte

HACCP- Richtlinien mit regelmäßigen Unterweisungen

Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit

Deine theoretische Ausbildung findet in der Berufsschule statt.

DU HAST:

Einen Realschulabschluss oder einen

guten Hauptschulabschluss

Freude am Kochen

Handwerkliches Geschick

Ein gepflegtes Erscheinungsbild

Ein freundliches Auftreten

Lernbereitschaft

Verantwortungsbewusstsein

Flexibilität und Belastbarkeit

UNSERE BENEFITS FÜR DICH:

Fort- und Weiterbildungsangebote zur Bewältigung deiner Ausbildung durch professionelle
Betreuung

regelmäßige Feedback- und Entwicklungsgespräche

sehr gute Aussicht einer Übernahme bei erfolgreich bestandener Ausbildung

Ermäßigung bei der täglichen Mittagsverpflegung

kostenlose Getränke

geregelter Arbeitszeiten

Arbeitskleidung

DAS KLINGT NACH DIR?
DANN KOMM INS TEAM DER
VOLKSKÜCHE!

Schick uns deine Bewerbung am besten
per Mail!

03475 72280

bewerbung@volkskueche.de

Am Strohhügel 3, 06295

Lutherstadt Eisleben

