

Wir suchen ab sofort:

Auszubildende als Koch m/w

Was wir uns Vorstellen:

Du kochst für Ihr Leben gern und wünschst dir einen innovativen Ausbildungsplatz in einem jungen und kreativen Team. Du könntest bereits erste Erfahrungen in der Gastronomie in Form von Praktika oder Ferienjobs sammeln und möchtest nun eine fundierte, anspruchsvolle und abwechslungsreiche Ausbildung in der gehobenen Gastronomie beginnen. Während deiner dreijährigen Berufsausbildung wirst du nicht nur die „à la carte“-Küche mit den Bereiche Saucier, Gardemanger, Patisserie und Entremetier kennen lernen, sondern auch einen intensiven Einblick in die Küchenorganisation und die dazugehörigen operativen Abläufe erhalten.

Deine Aufgaben:

- Zubereiten und vorbereiten von warmen und kalten Speisen für „à la Carte“, Menüs, Buffets sowie Sonderveranstaltungen
- Pflege und Reinigung aller eingesetzten Arbeitsgeräte und betrieblichen Hilfsmittel
- Unterstützung des Küchenteams
- Vor- und Nacharbeiten der Speisen
- Warenkontrolle in Hinblick auf Qualität, Quantität und ordnungsgemäße Lagerung
- Selbstständige und Eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Mitverantwortung für Bestellungen und Wareneinsatz
- Einhaltung der hygienischen und gesetzlichen Bestimmungen

Was wir bieten:

- gutes Arbeitsklima und Arbeiten in einem jungen offenen und kreativen Team
- Spaß bei der Arbeit
- Abwechslungsreiche Tätigkeit
- Vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet
- Einbringung eigener Kreativität
- Kost im Hause
- Flexible Arbeitszeiten
- dazu noch ein paar Extras, über die wir gerne persönlich mit dir sprechen werden.

Was wir erwarten:

- Humor, aber auch den nötigen Ernst und Ehrgeiz bei der Arbeit im Team
- Verantwortungsbewusstsein und hohes persönliches Engagement
- Gepflegtes, souveränes und freundliches Auftreten
- Eigenverantwortliches Denken und Handeln
- Teamfähigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit

Wenn du Interesse an dieser Position hast, und dich angesprochen fühlst, schicke uns bitte deine Bewerbungsunterlagen an:

Wack Management GmbH
Restaurant „Zum Pferchtal“
Im Imgestal 1
66440 Blieskastel
Mail@Pferchtal.de

Kontaktperson:
Herr Marcel Wack
Tel: 06842 4687



Wir freuen uns darauf, Dich kennen zu lernen!