

## FACHKRAFT KÜCHE (M/W/D)

**Stellenart:** Ausbildungsangebote

**Arbeitsort:** Hauptstraße 83, 01773 Altenberg

**Beschäftigungsverhältnis:** Vollzeit

**Einstellungstermin:** 01.08.2024

**Ausbildungsstart: 01.08.2024/ auch flexibel möglich**

**Dauer: 2 Jahre**

**Duale Ausbildung (Theorie in der Berufsschule und Praxis im Hotel)**

### Das erlebst du in der Ausbildung:

- Annahme und Prüfung von Warenlieferung
- Kontrolle der Lagerbestände
- Vorbereitung & Lagerhaltung
- Unterstützung bei der Zubereitung und Präsentation von Speisen und Gerichten
- Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Vor- und nachbereitende Küchenarbeiten
- Unterstützung bei Spül- und Putzarbeiten
- Nachhaltigkeit und Hygiene

### Das macht die Ausbildung bei uns besonders:

**Deine monatliche Ausbildungsvergütung 10% über Tarif:**

- 1. Ausbildungsjahr: 1.045,00 € Brutto
- 2. Ausbildungsjahr: 1.155,00 € Brutto

**Weitere Vorteile und Vergünstigungen:**

- Zahlung von Erholungsgeld
- Zahlung von Weihnachtsgeld
- 20 % Zuschlag für Sonntagsarbeit & Feiertagsarbeit
- Nutzung von azubi:web, dem digitalen Berichtsheft und Lernplattform
- kostenfreie Verpflegung während der Arbeitszeit
- kostenfreie Unterkunft am Hotel
- Übernahme 50% Übernachtungskosten an der Berufsschule (falls benötigt)
- Zuschuss zum Führerschein Klasse B bis 750 EUR
- Erstattung der Kosten für Schulbücher
- Kostenfreie Urlaube innerhalb der Hotelgruppe für die ganze Familie
- Azubi Meetings und Azubi Sprecher
- Austausch mit anderen AHORN Hotels & Resorts: Du lernst verschiedene Hotels & deren Azubis kennen!
- Schulungen, Trainings und Prüfungsvorbereitungen
- Azubi-AWARD - Auf die besten Azubis warten viele Preise!
- Karriereplanung unter aktiver Anleitung

### Deine Möglichkeiten nach der Ausbildung:

- Bei guter Leistung hast du große Chancen auf eine Übernahme bei den AHORN Hotels & Resorts!
- Spezialisierung auf einen der folgenden Bereiche möglich: Saucier, Entremetier, Potager und vieles mehr
- Mögliche Arbeitsorte: Restaurants, Bars, Hotels und Cafés, aber auch in Restaurants auf Schiffen, in Bewirtschaftungsbetrieben von Kongresshallen und Kantinen oder in Dienstleistungsbetrieben wie Catering und Party-Service sowie in Krankenhäusern und öffentlichen Einrichtungen
- Durch Weiterbildungen ist eine Qualifizierung zum Koch möglich
- Du kannst einen eigenen gastronomischen Betrieb führen
- Du kannst später auch selbst Ausbilder werden!

## KONTAKT

### Ahorn Waldhotel Altenberg

Hauptstraße 83  
01773 Altenberg

 Frau Bettina Bloß

 [035052 605 40](tel:03505260540)

 [bewerbung.altenberg@ahorn-hotels.de](mailto:bewerbung.altenberg@ahorn-hotels.de)

 [karriere.ahorn-hotels.de/](https://karriere.ahorn-hotels.de/)

UNTERNEHMENSATLAS  
DAS JOB- UND AUSBILDUNGSPORTAL.  
c/o Landratsamt Sächsische Schweiz-Osterzgebirge