KOCH (M/W/D)

Stellenart: Ausbildungsangebote
Arbeitsort: Hauptstraße 83, 01773 Altenberg
Beschäftigungsverhältnis: Vollzeit
Einstellungstermin: 01.08.2024

Ausbildungsstart: 01.08.2024/ auch flexibel möglich

Dauer: 3 Jahre

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

Das erlebst du in der Ausbildung:

- Herstellen und Zubereiten der unterschiedlichsten Speisen
- Planung, Einkauf der Lebensmittel und Zutaten
- Vorbereitung & Lagerhaltung
- Kennenlernen von Rezepten für Gerichte aller Art, für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen
- Speisekarten zusammenstellen
- kochen, braten und garnieren
- Maßgaben einer gesunden Ernährung werden berücksichtigt
- geltenden Hygienevorschriften werden beachtet
- Menüvorschläge werden erarbeitet und kalkuliert

Das macht die Ausbildung bei uns besonders:

Deine monatliche Ausbildungsvergütung 20% über Tarif:

- 1. Ausbildungsjahr: 1.140,00 € Brutto
- 2. Ausbildungsjahr: 1.260,00 € Brutto
- 3. Ausbildungsjahr: 1.380,00 € 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 ein Aufstieg zum Abteilungsleiter 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
bewerbung.altenberg@ahorn-hotels.de
karriere.ahorn-hotels.de/