



AUSBILDUNG ALS KOCH/KÖCHIN

In unserem familiengeführten 4 Sterne-Traditionshotel mit erstklassiger Konditorei und unserem ausgezeichneten Restaurant lernst Du als Koch Auszubildende (r) während Deiner dreijährigen Ausbildungszeit eine frische, saisonale und regionale Küche kennen, die ohne Zusatzstoffe auskommt.

Während Deiner Ausbildung durchläufst Du folgende Posten in der Küche des Hotels:

- Gardemanger (kalte Speisen wie Salate, Pasteten, Terrinen, Fische, Muscheln, Krustentiere etc.)
- Saucier (Saucen, Fonds, Fleisch- und Wildgerichte etc.)
- Entremetier (Gemüse, Eierspeisen, Kartoffeln, Nudeln, Reis etc.)
- Pâtisserie (Desserts)

Du lernst von unserem Küchenchef und von unseren erfahrenen Köchen die Anwendung von Arbeitstechniken und Garverfahren von Speisen kennen. Das Thema Warenwirtschaft und das kostenbewusste Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern wird ebenso wichtiges Thema sein wie Hygienevorschriften nach HACCP. Die korrekte Lagerung von Lebensmitteln, Ernährungsrichtlinien sowie die Inhalte zur Menügestaltung und Kalkulation gehören ebenso zu den Inhalten Deiner Ausbildung.





Du lernst nicht nur das Kochen à la minute (à la carte), sondern auch die Bankettküche für Tagungen und Veranstaltungen kennen.

Das bringst Du mit

- Du erreichst im Sommer 2017 mindestens den qualifizierten Hauptschulabschluss mit gutem Erfolg.
- Körperliche und überdurchschnittliche Leistungs- und Lernbereitschaft sind wesentliche Eigenschaften, die ein Auszubildender für diesen Beruf mitbringen muss. Wir setzen das ebenso voraus, wie die Bereitschaft, an Wochenenden und Feiertagen zu arbeiten.
- Du erhöhst Deine Chancen, zu einem Vorstellungsgespräch eingeladen zu werden, wenn Du bereits ein Praktikum in der Küche absolviert hast.
- Ein gepflegtes Äußeres, Spaß am Umgang mit Menschen und ein selbstbewusstes fröhliches Auftreten, sind eine Selbstverständlichkeit.

Die zu besuchende Berufsschule ist die Georg-Kerschensteiner-Schule in Obertshausen.

Hast Du Interesse bekommen?

Dann freuen wir uns auf Deine ausführliche Bewerbung mit Lichtbild, tabellarischem Lebenslauf und Zeugnissen! Bitte schicke diese ausschließlich per Email an die Email-Adresse nina.hanel@wessinger.com an unsere Personalreferentin Nina Hanel.





Bewerbungen, die uns dennoch auf dem Postweg zugehen, können wir zurück schicken. Wir möchten Sie höflich darauf aufmerksam machen, dass wir keine Fahrtkosten übernehmen. auf Grund der Vielzahl an Bewerbungen leider nicht

Für Informationen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Am besten erreichst Du uns per Email oder telefonisch unter den Telefonnr. 06102 86 50 285.

