

Starte jetzt deine 3-jährige Ausbildung zum Koch (m/w/d)

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 und Lagerhaltung
- Kennenlernen von Rezepten für Gerichte aller Art und für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen
- Speisekarten zusammenstellen
- Kochen, braten und garnieren
- Maßgaben einer gesunden Ernährung werden berücksichtigt
- Geltende Hygienevorschriften werden beachtet
- Menüvorschläge werden erarbeitet und kalkuliert
- Beratung der Gäste

Deine Möglichkeiten nach der Ausbildung:

- Spezialisierung auf einen der folgenden Bereiche möglich: Saucier, Entremetier, Potager uvm.
- Durch Weiterbildungen ist ein Aufstieg zum Abteilungsleiter möglich.
- Du kannst einen eigenen gastronomischen Betrieb führen.
- Du kannst später auch selbst Ausbilder werden!

Bei guter Leistung hast du prima Chancen auf eine Übernahme bei den AHORN Hotels & Resorts!

Das macht die Ausbildung bei uns BESONDERS:

- Ausbildungsvergütung 20 % über Tarif
- Zahlung von Erholungs- und Weihnachtsgeld
- Kostenfreie Verpflegung und ggf. Unterkunft
- Zuschuss zum Führerschein Klasse B
- Erstattung der Kosten für Schulbücher während der Lehrzeit
- Kostenfreier Urlaub innerhalb der Hotelgruppe
- Austauschprogramm mit anderen AHORN Hotels & Resorts. Du lernst verschiedene Hotels und deren Azubis kennen!
- Schulungen, Trainings, Prüfungsvorbereitungen
- Azubi-AWARD: Gute Leistung macht sich bezahlt! Auf die besten Azubis warten viele Preise!

Haben wir dein Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen!