



FLEXIBEL



PÜNKTLICH



KREATIV



ORDENTLICH



Koch (w/m/d)*

Koch (w/m/d)*

DEINE AUSBILDUNG:

- Abschluss: Koch vor der IHK
- Ausbildungstyp: Duale Ausbildung (Betrieb und Berufsschule)
- Dauer: 3 Jahre
- Einsatzort: Best Western Hanse Hotel in Rostock-Warnemünde

DAS SIND DEINE AUSBILDUNGSIHINHALTE:

Du bereitest nicht nur Gerichte zu, sondern organisierst auch die Arbeitsabläufe in der Küche von der Planung über die Zubereitung der Speisen bis hin zur Beratung der Gäste. Du arbeitest im Team, stellst Speisepläne auf, kaufst Zutaten ein und lagerst sie fachgerecht. Bei der Herstellung verschiedener Gerichte berücksichtigst du die Maßgaben einer gesunden Ernährung sowie umweltrelevante und wirtschaftliche Gesichtspunkte. Du erarbeitest Menüvorschläge und kalkulierst die Kosten. Du berätst die Gäste bei der Auswahl und informierst sie über Angebote und Produkte. Ernährungslehre und Hygienevorschriften sind ebenfalls Inhalte deiner Ausbildung.

DIE VORTEILE FÜR DICH:

- dir werden die Ausbildungsinhalte intensiv und professionell vermittelt
- ein Ausbildungsplatz in der renommierten Küche des Best Western Hanse Hotels
- bei uns wird Wertschätzung und Teamarbeit großgeschrieben

DAS BRINGST DU MIT:

- du bist motiviert und teamfähig
- du bist besonders kreativ
- du legst viel Wert auf Sauberkeit
- mindestens einen Hauptschulabschluss

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!



Gelsenkirchener Logistik-, Hafen- und Servicegesellschaft mbH
Best Western Hanse Hotel Warnemünde – ein Unternehmen der
Stadtwerke Gelsenkirchen GmbH
Parkstraße 51
18119 Rostock-Warnemünde
ausbildung@hanse.bestwestern.de
www.hanse-hotel.de

*Im Folgenden werden alle Geschlechter angesprochen.