



Du suchst noch einen Ausbildungsplatz?

Für 2023 suchen wir noch Auszubildende.

Wir sichern Qualität durch berufliche Ausbildung und engagieren uns bei den IHK-Prüfungen.

Ausbildung Koch/Köchin (m/w/d)

Köche und Köchinnen sind die Chefs in der Küche, sie sind echte Genuss-Experten. Sie beherrschen alle Tätigkeiten, die für die Herstellung von Speisen und Gerichten erforderlich sind: vom Einkauf, Lagern und Prüfen der Waren über Koordinieren der Arbeitsabläufe und Speisenreihenfolge sowie Zubereitung und Präsentation der Speisen. Dafür lernen sie alle wichtigen Arbeitstechniken und Wissenswertes über Lebensmittel –von Fleisch und Fisch über Pflanzenküche bis hin zu Desserts. Kochen ist Handwerk und Kunst.

Allgemeines zur Ausbildung

- Beginn 01.09.2023
- die Ausbildung dauert 3 Jahre
- Theorie- und Praxisblöcke wechseln sich ab (Dauer 2 oder 3 Wochen)
- die Berufsschule befindet sich in Immenstadt
- Vergütung mit Bonus: 1. Lehrjahr: 1.000 €, 2. Lehrjahr: 1.100 €, 3. Lehrjahr: 1.200 €, Urlaubs- und Weihnachtsgeld sowie kostenfreie Verpflegung

Ausbildungsinhalte

- Umgang mit Gästen und Kollegen - Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- Zubereiten vielfältiger Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, Fleisch und Fisch mit Hilfe professioneller Arbeitstechniken und Geräte
- Herstellen von Suppen und Soßen, Süßspeisen und Salaten, Teigen und Massen
- Planen von Arbeitsabläufen in der Küche
- Beschaffen, Annehmen und Einlagern von Waren
- Ermitteln und Kalkulieren von Kosten, Erträgen und Preisen
- Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln und Ressourcen
- Hygiene und Dokumentation
- Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beratung der Gäste
- Arbeiten im Team

- Anleiten und Führen von Mitarbeitenden

Was wir bieten

- 25 Urlaubstage im 1. Jahr, 27 Tage im 2. und 3. Jahr
- eine ganzjährige Anstellung
- einen planbaren Dienst
- ein motiviertes und aufgeschlossenes Team
- ein herzliches Betriebsklima, Zusammenhalt und Freude an der Arbeit
- regelmäßige Weiterbildungen
- ein eigenes Apartment in unserem Mitarbeiterhaus, nur 100 m entfernt: 32 qm, mit eigenem Bad, Küche, Balkon oder Terrasse mit Blick auf die Alpen
- kostenfreie Nutzung des Fitness- und Wellnessbereichs
- Vergünstigungen im Hotel z.B. im Shop, im Restaurant, im Spabereich
- vergünstigte Übernachtungsmöglichkeiten in unseren Partnerhotels

Dein Profil

- freundliches, gepflegtes Äußeres
- Flexibilität
- Zuverlässigkeit
- Spaß am Umgang mit den Gästen und Kollegen
- Schulabschluss (Mittelschule, Haupt- oder Realschule)

Passionierte und gasterorientierte Mitarbeiter sind die Basis zum Erfolg eines Hotels, gerade aufgrund des engen Gastkontakts. In unserem Familienbetrieb wachsen die Mitarbeiter durch ständige Weiterentwicklung zu kompetenten Kollegen heran, gewinnen positives Selbstvertrauen. Gerade die Freundlichkeit und Herzlichkeit unserer Mitarbeiter wissen unsere Gäste sehr zu schätzen.

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann sende Deine ausführlichen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) per E-Mail an Lea Stolz (personal@hanusel-hof.de). Wir freuen uns auf Dich. Bei Fragen vorab stehen wir gerne zur Verfügung, Tel. 08378-92000.