



Ausbildung zum |zur Koch/Köchin

Allgemeines:

- Ausbildungsdauer von 3 Jahren
- Haupt-oder Realschulabschluss
- Duale Ausbildung in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule



Anforderungen:

- Organisatorische Fähigkeiten und Teamfähigkeit (z. B. beim Koordinieren von Arbeitsabläufen in der Küche, beim Einteilen und Anleiten von Personal)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Geschicklichkeit und eine gute körperliche Konstitution (z. B. beim Arbeiten im Stehen)
- Kreativität (z. B. beim Zusammenstellen von Speisen, Anrichten)



Tätigkeiten:

- Erstellen von Speiseplänen, Menüs etc. sowie Preise dafür kalkulieren
- Lebensmittel und Zutaten einkaufen
- Organisieren von Arbeitsabläufen in der Küche
- Vorbereiten, Herstellen und Fertigstellen von Speisen

Vergütung (Brutto):

- 1. Ausbildungsjahr: 675 €
- 2. Ausbildungsjahr: 755 €
- 3. Ausbildungsjahr: 830 €



Falls Du Lust auf eine Ausbildung bei uns im Schloss hast, schick uns einfach deine Bewerbungsunterlagen an info@schloss-romrod.com mit dem Stichwort „Nacht der Bewerber 2018“. Wir freuen uns von dir zu lesen und dich vielleicht schon bald näher kennen zu lernen.

Erst mal schnuppern?!!

Wir suchen stets Teamverstärker oder Praktikanten.

Lerne uns und den Job im Schloss kennen, bevor du dich entscheidest.