

Koch/Köchin



Deine Leidenschaft gilt dem Kochen und Genießen leckerer Gerichte? Dann ist eine Ausbildung zum Koch/zur Köchin genau das Richtige für Dich! An drei Standorten sorgen unsere Köchinnen und Köche für das leibliche Wohl der Mitarbeiter und Gäste. In Spitzenzeiten kommen dabei bis zu 1.200 Mahlzeiten täglich auf den Tisch. Am Ende Deiner dreijährigen Ausbildung bist Du fit am Herd und weißt, wie Du Rezepte zusammenstellst und Zutaten einkaufst. Lange Nachtschichten sind nichts für Dich? In der Witt-Gruppe freuen sich die Mitarbeiter auf Frühstück und Mittagessen. Abends und am Wochenende kochst Du nur für Familie und Freunde.

Dein Start bei uns:

- Ab dem ersten Tag der Zusage steht Dir ein **persönlicher Ausbildungspate** mit Rat und Tat zur Seite.
- In unseren **Einführungswochen** erfährst Du alles Wissenswerte über die Witt-Gruppe. Während der **Team-Tage** kannst Du dich aktiv mit anderen Azubis austauschen.
- Dank regelmäßig stattfindender **Azubi-Stammtische** bleibst Du auch anschließend gut vernetzt.
- Im Fachbereich und in der Personalabteilung steht Dir je ein **fester Ansprechpartner** zur Verfügung. Diese haben stets ein offenes Ohr für Dich und geben Dir regelmäßig Feedback.

Praxis-Einsätze & Tätigkeiten:

- Von der Artischocke bis zur Zwiebel - erfahre alles über **Zubereitung und Lagerung** von Speisen.
- Menü, Warenkorb und Rezepte - der Einkauf und **Kalkulation** von Lebensmitteln sowie die **Organisation des Speiseplans** ergänzen die Ausbildung.
- Dein Arbeitsplatz ist unsere **Kantine** - hier wird Sauberkeit groß geschrieben.
- Service und Catering - lerne die gehobene Gastronomie kennen, sowohl in unserem eigenen **Restaurant**, als auch während eines **Praktikums z.B. in einem Partnerhotel**.

Berufsschule:

Unterrichtsort: Berufsschule für gastgewerbliche Berufe in Wiesau
Unterrichtsform: wöchentlich, an unterschiedlichen Tagen
Mehr Infos: www.bs-wiesau.de

Zeitplan:

Beginn: 1. September
Dauer: 3 Jahre
Zwischenprüfung: nach ca. 1,5 Jahren
Abschluss: Koch/Köchin (IHK)



karriere.witt-gruppe.eu



 **Witt-Gruppe**

A member of the otto group

Koch/Köchin

Das bieten wir Dir:

- Bei uns erwarten Dich feste Arbeitszeiten im Rahmen unseres Kantinenbetriebes Montagvormittag bis Freitagnachmittag. Außerdem unterstützt Dich unser Küchenteam aktiv in unserer Lehrküche in Deiner Prüfungsvorbereitung.
- Für Deine Leistungen erhältst Du selbstverständlich eine angemessene Vergütung nach Tarif. Die Fahrtkosten zur Berufsschule übernehmen wir für Dich!
- Auch Erholung abseits der Arbeit ist wichtig – und bei 30 Urlaubstagen im Jahr garantiert!
- Den passenden Ausgleich nach Feierabend bietet unser individuelles Sportprogramm. Von Fußball bis Yoga – Du hast die Wahl!
- Deine individuelle Entwicklung liegt uns am Herzen. Gerne unterstützen wir Dich dabei in Form von Seminaren.
- Zusätzlich erhältst Du als Mitarbeiter 15% Rabatt auf das gesamte Sortiment der Witt-Gruppe und des OTTO-Konzerns.

Das sollst Du mitbringen:

- Einen (qualifizierenden) Hauptschulabschluss oder die mittlere Reife bei Ausbildungsbeginn
- Idealerweise hast Du bereits erste Erfahrungen in der Küche gesammelt (Praktika oder Nebenjobs)
- Geschick in der Küche und im Umgang mit Lebensmitteln
- Kreativität und Serviceorientierung
- Kommunikations- und Teamfähigkeit

Deine Bewerbung:

Interesse? Dann bewirb Dich am besten gleich online über unsere Jobbörse. Teile uns bitte auch mit, warum genau Du für diese Ausbildung geeignet bist.

Benötigte Unterlagen:

- Individuelles Anschreiben
- Tabellarischer Lebenslauf
- Deine letzten beiden Schulzeugnisse
- Evtl. vorhandene Praktikumszeugnisse

Dein Ansprechpartner:

Tobias Nerl
Abteilung Recruiting & Employer Branding
Tel.: 0961 400-1204
Email: Tobias.Nerl@witt-gruppe.eu

! Weitere Tipps zum Thema Bewerbung findest Du online in unserem Karriereportal!



karriere.witt-gruppe.eu



 **Witt-Gruppe**

A member of the otto group