

Koch/Köchin

Ihre Leidenschaft gilt dem Kochen und Genießen leckerer Gerichte? Dann ist eine Ausbildung zum Koch/zur Köchin genau das Richtige für Sie! Drei Jahre lang lernen Sie als Teil unseres bewährten Küchenteams alles über die Zubereitung und Lagerung von Speisen. 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. Neben der Planung und Kalkulation von Einkäufen gehören auch Sauberkeit und Hygiene zum Know-how der Kochprofis.

Ihr Start bei uns:

- Ab dem ersten Tag der Zusage steht Ihnen ein **persönlicher Ausbildungspate** mit Rat und Tat zur Seite.
- In unseren **Einführungswochen** erfahren Sie alles Wissenswerte über die Witt-Gruppe. Während der **Team-Tage** können Sie sich aktiv mit anderen Azubis austauschen.
- Dank regelmäßig stattfindender **Azubi-Stammtische** bleiben Sie auch anschließend gut vernetzt.
- Auch steht Ihnen im Fachbereich und in der Personalabteilung je ein **fester Ansprechpartner** zur Verfügung. Diese haben stets ein offenes Ohr für Sie und geben Ihnen regelmäßig Feedback.

Praxis-Einsätze & Tätigkeiten:

- Während Ihrer Ausbildung unterstützen sie uns beim fachgerechten **Lagern und Verarbeiten von Lebensmitteln**.
- Sie kümmern sich um die **Planung und Kalkulation** von Lebensmitteleinkäufen.
- Sie lernen, **Speisepläne** unter Berücksichtigung fachlicher Regeln der Ernährungslehre zu organisieren.
- Zusätzlich sammeln Sie während eines **Praktikums** in einem externen à-la-carte-Restaurant Erfahrung in den Bereichen **Service und Catering**.

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)

TOP NATIONALER ARBEITGEBER 2015 FOCUS DEUTSCHLANDS BESTE ARBEITGEBER IM VERGLEICH In Kooperation mit: kununu

www.karriere.witt-gruppe.eu

Witt-Gruppe

A member of the otto group

Koch/Köchin

Was wir Ihnen bieten:

- Dank flexibler Arbeitszeiten bestimmen Sie selbst über Arbeitsbeginn, -ende und Pausenzeiten.
- Für Ihre Leistungen erhalten Sie selbstverständlich eine angemessene Vergütung nach Tarif. Die Fahrtkosten zur Berufsschule übernehmen wir für Sie!
- 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 – Sie haben die Wahl!
- Ihre individuelle Entwicklung liegt uns am Herzen. Gerne unterstützen wir Sie dabei in Form von Seminaren.
- Zusätzlich erhalten Sie als Mitarbeiter 15% Rabatt auf das gesamte Sortiment der Witt-Gruppe und des OTTO-Konzerns.

Was Sie mitbringen sollen:

- Einen (qualifizierenden) Hauptschulabschluss oder die mittlere Reife bei Ausbildungsbeginn
- Idealerweise haben Sie 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

Ihre Bewerbung:

Interesse? Dann bewerben Sie sich am besten gleich online über unsere Jobbörse.
Teilen Sie uns bitte auch mit, warum genau Sie für diese Ausbildung geeignet sind.

Benötigte Unterlagen:

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

Ihre Ansprechpartnerin:

Susan Risse
Abteilung Recruiting & Employer Branding
Tel.: 0961 400-1423
Email: Susan.Risse@witt-gruppe.eu

TOP NATIONALER ARBEITGEBER 2015
FOCUS
DEUTSCHLANDS BESTE ARBEITGEBER IM VERGLEICH
In Kooperation mit: kununu

! Weitere Tipps zum Thema Bewerbung finden Sie online in unserem Karriereportal!

www.karriere.witt-gruppe.eu

Witt-Gruppe
A member of the otto group