

## Koch/Köchin



Deine Leidenschaft gilt dem Kochen und Genießen leckerer Gerichte? Dann ist eine Ausbildung zum Koch/zur Köchin genau das Richtige für Dich! Drei Jahre lang lernst Du 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.

### 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:

- Während Deiner Ausbildung unterstützt Du uns beim fachgerechten **Lagern und Verarbeiten von Lebensmitteln**.
- Du kümmerst dich um die **Planung und Kalkulation** von Lebensmitteleinkäufen.
- Du lernst, **Speisepläne** unter Berücksichtigung fachlicher Regeln der Ernährungslehre zu organisieren.
- Zusätzlich sammelst Du 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](http://www.bs-wiesau.de)

### Zeitplan:

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



# Koch/Köchin

## Das bieten wir Dir:

- Dank flexibler Arbeitszeiten bestimmst Du selbst über Arbeitsbeginn, -ende und Pausenzeiten.
- 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

### Deine Ansprechpartnerin:

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

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



[www.karriere.witt-gruppe.eu](http://www.karriere.witt-gruppe.eu)



 **Witt-Gruppe**

*A member of the otto group*

