



Ausbildungsberuf Koch/ Köchin

Du **kochst gerne** leidenschaftliche mit frischen Lebensmitteln und möchtest andere Menschen kulinarisch begeistern?

Dann ist der Beruf Köchin / Koch perfekt für Dich!

Im **Einkehrhaus Catering / Waidmannsruh** bekommst du als Auszubildender alle wichtigen Bereiche und Fähigkeiten beigebracht. So wirst du in den 3 Jahren optimal auf einen tollen Beruf vorbereitet mit dem du in Deutschland, aber auch auf der ganzen Welt Karriere machen kannst. Eine Übernahme nach der Ausbildung ist auch möglich.

Schwerpunkte Deiner Ausbildung:

- Speisen aus frischen Produkten vor- und zubereiten
- Gerichte zu planen, zu kalkulieren, einzukaufen, Waren zu verwalten und Vorrat zu halten
- Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Erlernen und Anwenden der HACCP-Richtlinien
- Produkte präsentieren, Menüs gestalten und Buffets anrichten

Wir bieten Dir:

- Ausbildung im à la carte- und Bankettgeschäft
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einer grünen Umgebung
- Tagesrestaurant
- Abwechslungsreicher und interessanter Arbeitsalltag
- Personalesen und Getränke kostenlos
- Attraktive Betriebsferien (Karneval, Weihnachten und Silvester frei!)
- 5 - Tage Woche

Das bringst Du mit:

- Mindestalter 16 Jahre
- Mindestens Hauptschulabschluss
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Gute Deutschkenntnisse

Jetzt durchstarten?

Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen per E-Mail an:

Ansprechpartner: Daniel Grewe und Hendrick Eichelhardt
E-Mail: info@einkehrhaus-online.de Tel: 0228/ 71669066

Ausbildungsstart: ab 01.06.2026 - 01.08.2026; gerne kannst du vorab ein Praktikum machen.