*Es geht immer um Details,*
*die glücklich machen.*

GESUNDHEIT ERLEBEN
Vier Sterne genießen.

KUR ZENTRUM
WEISSENSTADT AM SEE

# Auszubildende
# FACHKRAFT KÜCHE (m/w/d)

**01.08.2024 oder später nach Absprache | Ausbildungsdauer 2 Jahre**

Flinke Messer, schnelle Rührbesen und guter Geschmack – mit dem neuen Ausbildungsberuf **Fachkraft Küche** erlernen Sie das professionelle Kochen von Grund auf und kennen sich danach mit dem Küchen-Einmaleins bestens aus. Hier steht mehr das handwerkliche Arbeiten als das theoretische Lernen im Vordergrund. Werden Sie Teil unserer jungen und motivierten Küchencrew und bereiten Sie für unsere Gäste schmackhafte Speisen und Gerichte zu.

Das Vier-Sterne Gesundheitshotel Weißenstadt am See liegt idyllisch am Weißenstädter See mitten im Naturpark Fichtelgebirge. Es verfügt über 126 Zimmer mit 202 Gästebetten und bietet ein Arbeitsumfeld, in dem Sie mit Ihrem Können und Ihrer Freundlichkeit Gästen einen unvergesslichen Gesundheits- und Erholungsurlaub bereiten.

**Darf's ein bisschen mehr als „nur" eine Ausbildung sein?**

- Nette und engagierte Ausbilder
- Unterstützung in der persönlichen Entwicklung
- Interne Schulungen passend zur Ausbildung/Vorbereitung auf die Abschlussprüfung
- Förderung der Teilnahme an Wettbewerben und Weiterbildungsmöglichkeiten innerhalb der Ausbildung
- Mitarbeiterbenefits wie Arbeitskleidung, kostenfreie Verpflegung, Nutzung des hoteleigenen Sport- und Fitnessraumes, Sonderzahlungen u. v. m.
- Vergünstigungen in unseren Partnerbetrieben
- Ausbildungsvergütung im 1. Lehrjahr monatlich EUR 1.000,- (brutto) plus VWL
- Übernahme nach der Ausbildung
- Anschließende Ausbildung zum Koch/zur Köchin im Haus möglich

**Das lernen Sie:**

- Zubereiten von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereiten von Sättigungsbeilagen, einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

**Das wünschen wir uns von Ihnen:**

- Abgeschlossene Schulausbildung (ab qualifizierendem Abschluss der Mittelschule)
- Leidenschaft für das Kochen und die verarbeiteten Lebensmittel
- Handwerkliches Geschick
- Zuverlässigkeit
- Belastbarkeit, Flexibilität und Teamgeist
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?**
Senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte per Post oder E-Mail an das

**Kurzentrum Weißenstadt am See** | Frau Melanie Gerlinger | Im Quellenpark 1 | 95163 Weißenstadt
E-Mail: bewerbung@kurzentrum-weissenstadt.de | Telefon: 09253 95450-0