

AUSBILDUNG

Koch / Köchin in unserem
Betriebsrestaurant (m/w/d)



Du hast Spaß am Kochen und interessierst dich für Lebensmittel?
Du hast gerne Kontakt zu anderen Menschen?
Dann bist du bei uns genau richtig!

Bewirb dich jetzt – wir freuen uns auf dich!



www.kohl-holding.de

Über uns

Als inhabergeführte, mittelständische Unternehmensgruppe ist die Kohl Unternehmensgruppe in den Geschäftsfeldern Schrott- und Metallgroßhandel, Abfallhandel sowie in der Logistikbranche tätig. In mehr als 65 Jahren Unternehmensgeschichte haben wir unser Leistungsspektrum über drei Generationen hinweg stetig erweitert. So wurde aus einem kleinen Familienbetrieb eine wachsende Unternehmensgruppe mit über 125 Mitarbeitern.

Starte deine berufliche Laufbahn bei der Kohl Gruppe!

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!



Kohl Holding GmbH & Co. KG

Stefan Hortebusch

Am Flugplatz 26

49565 Bramsche

Fon 05461 / 9336-25

E-Mail bewerbung@kohl-holding.de

Web www.kohl-holding.de

Facebook www.facebook.com/kohlrecycling

Instagram [kohl_recycling](https://www.instagram.com/kohl_recycling)

Deine Ausbildung bei uns

Im Jahr 2019 haben wir unser eigenes Betriebsrestaurant eröffnet, das „Kohldampf“. Hier können sich unsere Mitarbeiter mittags in entspannter Atmosphäre zu günstigen Konditionen verpflegen.



Unsere moderne Küche mit Profiausstattung wird geleitet durch unseren erfahrenen Chefkoch, der langjähriger Koch im Steigenberger Hotel Remarque war. So genießen wir in unserem Betriebsrestaurant täglich frische, abwechslungsreiche Restaurantgerichte, die absolut nichts mit herkömmlichem Kantinenessen gemeinsam haben.

Bei deiner Ausbildung zum Koch wirst du durch unseren erfahrenen Chefkoch eng begleitet. Im Gegensatz zu den meisten Kochausbildungsstellen hast du bei uns geregelte Arbeitszeiten, die unter der Woche tagsüber stattfinden. So bleibt dir genügend Zeit für deine Freizeitaktivitäten am Abend und an den Wochenenden.

Die Tätigkeit im Überblick

- Köche verarbeiten viele unterschiedliche Lebensmittel aus unterschiedlichen Regionen zu perfekten Gerichten
- Sie erstellen Speisekarten und kreieren neue Gerichte
- Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche
- Eine wesentliche Anforderung an ihre Arbeit ist die Einhaltung der Hygienevorschriften
- Sie kaufen Lebensmittel unter qualitativen und kaufmännischen Gesichtspunkten ein
- Sie sind das Aushängeschild der Gastronomie

Berufsbildende Schule

Berufsschulzentrum am Westerberg

Stüvestr. 35

49076 Osnabrück

Fon 0541 / 323-2309

E-Mail verwaltung@bszw.de

Web www.bszw.de

Ausbildungsvergütung

1. Ausbildungsjahr: 750,- €
2. Ausbildungsjahr: 860,- €
3. Ausbildungsjahr: 1.000,- €

Ggf. Zusatzleistungen nach Absprache.