

Mach` Deine **AUSBILDUNG**
bei einem der besten Metzger
Deutschlands als

KOCH (m/w/d)

in unserer Feinkost-Küche
in Bramsche



Köche (m/w/d) verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Sie kaufen alle Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor bzw. lagern sie gegebenenfalls ein. Köche (m/w/d) organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Menüs rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden. In kleineren Küchen erstellen Köche (m/w/d) alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fleischgerichte.

Zu ihren Aufgaben gehört es auch, die Preise zu kalkulieren und Kunden zu beraten.

Was Du mitbringen solltest:

- gute organisatorische Fähigkeiten
- Spaß an Teamarbeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Kreativität
- einen Schulabschluss der Mittleren Reife
- Zuverlässigkeit und eine sorgfältige Arbeitsweise
- Interesse am Beruf des Kochs
- Lernbereitschaft

Was Du von uns erwarten kannst:

- Ausbildungsvergütung über Tarif
- geregelte Arbeitszeiten
- sorgfältige Einarbeitung
- Begleitung während der gesamten Ausbildungsdauer durch einen Ausbildungslotsen
- nach gutem Abschluss, Möglichkeit der Übernahme und Weiterbildung
- Praktikum bzw. Probearbeiten vorab
- vermögenswirksame Leistungen (VWL)
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Mitarbeiterrabatt
- kostenfreies Frühstück
- kostenfreies Mineralwasser

Die Ausbildungszeit beträgt in der Regel drei Jahre.

Bei uns wird das Fleischerhandwerk noch groß geschrieben - durch unsere hauseigene Schlachtung und der ständigen Qualitätskontrolle werden Frische, Qualität und Geschmack unserer Produkte sowie die Sicherheit für den Verbraucher garantiert. Dafür verarbeiten wir nur ausgesuchte Tiere aus streng kontrollierter Aufzucht und Haltung von bäuerlichen Familienbetrieben aus der Umgebung von Bramsche - eben mehr **KLASSE STATT MASSE!**

Wir sind ein **FAMILIENBETRIEB** mit über 180-JÄHRIGER TRADITION, der nun schon in 6. GENERATION **INHABERGEFÜHRT** wird. Wir legen Wert auf eine sachliche Kommunikation und eine gute Unternehmenskultur. Die Geschäftsführung hat für jeden Mitarbeiter ein offenes Ohr. Wir streben eine langfristige Zusammenarbeit mit unseren Auszubildenden und Mitarbeitern an - der Großteil von ihnen ist bereits mehrere Jahrzehnte bei uns tätig.

Gerne erwarten wir Deine Bewerbung an: **bewerbung@sostmann.de**

oder Sostmann Feinkost-Fleischerei, Münsterstraße 26, 49565 Bramsche, Tel. 05461/99550.

BEWIRB` DICH PER
SPRACHNACHRICHT

