

Fachkraft Küche (m/w/d)

#Topfartist

Ausbildungsinhalte:

- Unterstützung bei der Zubereitung und Präsentation von Speisen
- Vor · Nachbereitende Aufgaben in der Küche
- Zubereiten von Sättigungsbeilagen und einfacher Speisen
- Warenannahme · Kontrolle
- Kontrolle der Lagerbestände
- Einsetzen von Geräten · Maschinen · Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

Werde #PURAzubi!

Wir freuen uns auf Dich.

Wir bieten dir:

- Ausbildung nach IHK-Standards
- Ortsnahe Berufsschule in Pirna
- positives und motivierendes Arbeitsumfeld
- Übernahmegarantie bei guten Ergebnissen
- Azubievents
- persönliche Betreuung während der Ausbildung
- 5-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten
- Vergünstigungen in allen Pura-Hotels · Restaurants
- deutschlandweite Hotelbuchung zu Personalraten
- gute Verkehrsanbindung
- Speisen und Getränke während der Arbeitszeit
- kostenfreie Nutzung der Pura-Freizeitangebote
- Attraktive Ausbildungsvergütung ab:
1. Lj. 850 EUR · 2. Lj. 960 EUR
zzgl. Zuschlägen

Alle Infos
im Web:

www.pura-hotels.de



Pura Hotels GmbH
Bächelweg 8a · 01814 Bad Schandau
035028 – 86900
bewerbung@pura-hotels.de



Facts:

Dauer: 2 Jahre

Start: 01.08.

Abschluss: mind. Hauptschulabschluss

Deine Qualifikationen:

- ✓ Lust neue Dinge zu erlernen
- ✓ handwerkliches Geschick
- ✓ guten Geruchs · Geschmackssinn

