

Fachpraktiker Küche (m/w/d)

#Küchenjongleur

Ausbildungsinhalte:

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

Werde **#PURAzubi!**

Wir freuen uns auf Dich.

Alle Infos
im Web:
www.pura-hotels.de



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



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. Lhj. 850 EUR · 2. Lhj. 960 EUR · 3 Lhj. 1050 EURzzgl. Zuschlägen

Facts:

Dauer: 3 Jahre

Start: 01.08.

Besonderheit: Reha-Status

Abschluss: mind. Hauptschule

Deine Qualifikationen:

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

