

Koch (m/w/d)

#Genusspoet

Ausbildungsinhalte:

- Herstellung · Zubereitung · Anrichten von Speisen
- Erlernen aller Küchenabläufe
- Gäste beraten · Produkte präsentieren
- Umgang mit Küchengeräten
- Planung · Kalkulation von Preisen und Waren
- Wareneinkauf · Annahme · Lagerung
- Buffetüberwachung
- Beachtung der Hygienevorschriften

Werde **#PURAzubi!**

Wir freuen uns auf Dich.

Wir bieten dir:

- Ausbildung nach IHK-Standards
- Ortsnahe Berufsschule in Pirna
- positives und motivierendes Arbeitsumfeld
- Übernahme-garantie 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

Alle Infos
im Web:

www.pura-hotels.de



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



Facts:

Dauer: 3 Jahre

Start: 01.08.

Abschluss: mind. Realschulabschluss

Deine Qualifikationen:

- ✓ Sorgfalt
- ✓ handwerkliches Geschick
- ✓ guten Geruchs · Geschmackssinn

