

Koch (m/w/d)



Die Berufliche Bildung bei Heidelberg bietet jungen Menschen vielfältige und interessante Entwicklungsmöglichkeiten und Perspektiven. Deutschlandweit werden bei uns kontinuierlich rund 300 Auszubildende und Studierende in den verschiedensten Ausbildungsberufen und dualen Studiengängen ausgebildet.

Schwerpunkte der Ausbildung:

- Zubereitung von Speisen verschiedenster Art (auch vegan und vegetarisch)
- Erlernen von küchentechnischen Verfahren, z. B. verschiedene Garmethoden
- Produktpräsentation im Gastraum
- Vorbereitende Arbeiten im Service und Gästebetreuung
- Hygienevorschriften beachten
- Kostenkontrolle, Warenwirtschaft und Küchenorganisation
- Nachhaltigkeit in der Küche

Persönliche Voraussetzungen:

- Freundliches Auftreten und Sozialverhalten
- Gute Konstitution und Belastbarkeit

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre

Perspektiven:

- Nach erfolgreichem Abschluss: Einsatz z. B. in den Bereichen kalte Küche, Hauptküche oder in der Kasinoküche

Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl an beruflichen Fort- und Weiterbildungsgängen sowie Weiterentwicklungsmöglichkeiten.

Standort:

- Wiesloch-Walldorf



Weitere Informationen finden Sie auf:
www.heidelberg.com/karriere