



# Ausbildungsstelle als Koch (w/m)

## UNSER ANGEBOT

- saisonale, regionale Küche mit internationalen Einfluss
- das Restaurant ist seit mehreren Jahren mit einem Bib Gourmand sowie 14 Gault Millau Punkten ausgezeichnet
- einen anspruchsvollen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- beste Möglichkeiten zur beruflichen Weiterentwicklung
- Bezahlung nach Tarif
- Sonntag & Montag FREI

## AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNG

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Belastbar und gute körperliche Verfassung
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Schnelle und situationsbezogene Auffassungsgabe
- Offen für Neues
- Teamplayer
- Gutes kalkulatorisches Verständnis

## AUSBILDUNGSDAUER

Die Ausbildung als Koch bzw. als Köchin kannst du in 3 Jahren durchlaufen.

## AUSBILDUNGSMATERIAL

- Zubereitung von Speisen
- Erlernen von küchentechnischen Verfahren, z.B verschiedenen Garmethoden
- Produktpräsentation im Gastraum
- Vorbereitende Arbeiten im Service und Gästebetreuung
- Hygienevorschriften beachten
- Kostenkontrolle, Warenwirtschaft und Küchenorganisation

## **BERUFSSCHULE**

- 1 Tag bzw. 2 Tage je Woche

## **SIE FÜHLEN SICH ANGESPROCHEN?**

Dann werden Sie Teil unseres Teams: Wir freuen uns auf Sie!

Für telefonische Rückfragen stehen wir Ihnen gerne unter 0911/998820 zu Verfügung.

Ansprechpartner: Sebastian Kunkel

Oder senden Sie Ihre Bewerbung per E-Mail an: [genuss@zirbelstube.com](mailto:genuss@zirbelstube.com)

[Hotel & Restaurant Zirbelstube](#)  
[Friedrich-Overbeck-Str. 1](#)  
[90455 Nürnberg - Worzeldorf](#)  
[www.zirbelstube.com](http://www.zirbelstube.com)