Wir suchen:

Auszubildende Koch/Köchin (m/w/d) – Start: 01. August 2027



Abbildung: Logo „Goldene Ente“ | KI generiert mit DALL-E
Bildungsserver Sachsen-Anhalt, 2026 | Lizenz: unbestimmt

Über uns:

Wir sind das Restaurant „Zur Goldenen Ente“ in Musterdorf.
Wir kochen frisch, regional und saisonal. Großen Wert legen wir auf Teamarbeit und auf eine gute Ausbildung mit klarer Anleitung.

Deine Aufgaben/Das lernst du bei uns:

- Vor- und Zubereitung von Speisen (Warenkunde, Schneidetechniken, Garmethoden)
- Organisation in der Küche: Mise en place, Hygiene, Lagerung, HACCP-Grundlagen Anrichten und Ausgabe
- Arbeiten auf verschiedenen Posten
- Kalkulation/Portionierung und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln
- Teamarbeit und Kommunikation im Küchenalltag

Das bringst du mit:

- Interesse am Kochen und an Lebensmitteln
- Zuverlässigkeit, Lernbereitschaft und Teamgeist
- Sorgfältige Arbeitsweise und Sinn für Hygiene
- Schulabschluss: Realschulschluss oder guter Hauptschulabschluss

Das bieten wir dir:

- eine anerkannte Ausbildung nach Ausbildungsrahmenplan mit fester Ansprechpersonen
- geregelte Arbeitszeiten im Rahmen der Ausbildung
- Überstunden nur in Ausnahmefällen mit Ausgleich
- Berufsschule wird selbstverständlich ermöglicht
- Ausbildungsvergütung: 1. Ausbildungsjahr: 900 €, 2. Ausbildungsjahr: 1.000€, 3. Ausbildungsjahr: 1.100€
- kostenfreie Verpflegung während der Schicht,
- Arbeitskleidung wird gestellt
- ein respektvolles Team, Feedbackgespräche
- gute Übernahmechancen bei erfolgreichem Abschluss

Rahmenbedingungen:

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre (Verkürzung ggf. möglich)
- Arbeitsort: Landgasthof „Zur Goldenen Ente“, Musterweg 5, 01234 Musterdorf
- Arbeitszeiten angepasst an Jugendarbeitsschutzgesetzes

So bewirbst du dich:

- Anschreiben und Lebenslauf, letztes Zeugnis
- per E-Mail an: sabine.muster@email.com
- bei Rückfragen: 0000-123456

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!