



Hier schmeckt das Essen.
Und auch die Arbeit!



elypso

Du willst Action, Abwechslung und Verantwortung in deiner Ausbildung? Dann bist du bei uns genau richtig! Sorge als Auszubildende zur Köchin oder als Auszubildender zum Koch für das Wohlbefinden der Gäste, verführe ihre Gaumen mit deinen Gerichten, beantworte ihre Fragen und kümmere dich entsprechend um ihre Wünsche bezüglich der Speisen und Getränke.

Ausbildung zum Koch (m/w/d)

DEIN AUFGABENGEBIET:

Zubereitung unterschiedlicher Speisen | Erlernen von küchentechnischen Verfahren, z. B. Garmethoden | Vorbereitende Arbeiten im Service | Optimale Beratung und Betreuung unserer Gäste | Beachtung und Umsetzung von Sicherheits- und Hygienebestimmungen | Kostenkontrolle, Warenwirtschaft und Küchenorganisation

DU BRINGST MIT:

Guter qualifizierender Abschluss der Mittelschule oder Mittlere Reife | Spaß am Kochen und eine Leidenschaft für Nahrungsmittel | Freude am Umgang mit Gästen | Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit | hohes Maß an Dienstleistungsorientierung und Flexibilität | freundliches Auftreten | Spaß bei der Arbeit in der Küche, auch in spontan stressigen Situationen

WIR BIETEN DIR:

Attraktive Vergütung auf Tarifniveau des öffentlichen Dienstes mit Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschlägen | Weihnachtsgeld und jährliche Leistungsprämie | ein junges, motiviertes Team auf allen Hierarchieebenen | freier Eintritt in die Bade-, Saunawelt und ins Freibad sowie Rabatte auf hauseigene Produkte und Services | vergünstigtes Personalesen in unserem Restaurant, kostenlose Personalgetränke und frisches Obst | Mitarbeitererevents (z. B. Grillfest, Bowlingabend, Betriebsausflug, Weihnachtsfeier) | Teambuilding-Aktionen (z. B. Sportabzeichen, Zwei-Brücken-Lauf) | kostenfreie Mitarbeiterparkplätze

SO BEWIRBST DU DICH:

Wir freuen uns auf deine vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an bewerbung@elypso.de. Für Rückfragen steht dir unsere Personalleiterin, Frau Brigitte Mayer, unter Tel. 0991 / 3108-520 gerne zur Verfügung.

