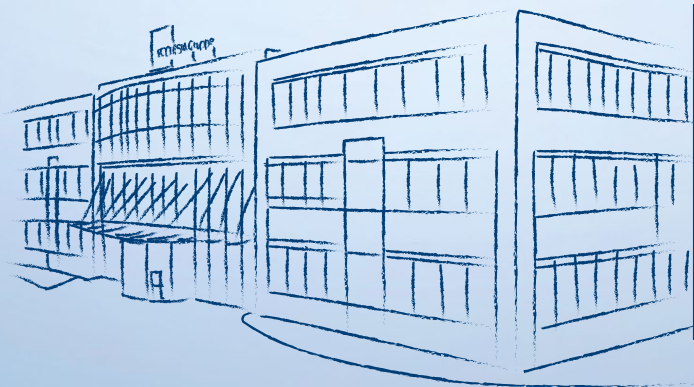




WERDE TEIL DER MANNSCHAFT!

In der Detmolder Zentrale der Ecclesia Gruppe gibt es ein unternehmenseigenes Bistro für die Bewirtung der rund 900 Mitarbeitenden und ihrer Gäste. Alle Speisen werden frisch zubereitet. Dabei wird Wert auf qualitativ hochwertige und regionale Waren gelegt.

Kochen ist deine Leidenschaft? Du suchst eine Ausbildung, in der du deine Kreativität, Selbstständigkeit und dein Organisationstalent unter Beweis stellen kannst? Gute Umgangsformen sowie gast- und dienstleistungsorientiertes Denken und Handeln sind für dich eine Selbstverständlichkeit? Dann starte mit uns in die kulinarische Welt des Ecclesia-Bistros!

Deinen Einstieg in das Berufsleben wirst du als Teil eines großen Azubi-Teams erleben. Die Ausbildung beginnt mit einer Exkursion, damit sich alle unsere Berufsstarter des Jahrgangs untereinander kennenlernen und gemeinsam das erste Mal in die Arbeitswelt eintauchen können. In der praktischen Ausbildung bist du in den Berufsalltag des unternehmenseigenen Bistros integriert.

Der theoretische Teil deiner Ausbildung findet im Teilzeiterunterricht an zwei Tagen in der Woche am Felix-Fechenbach-Berufskolleg in Detmold statt.

Koch/Köchin (m/w/d)

Ausbildungsbeginn 1. August

Dauer 3 Jahre;
Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich

Berufsschule Felix-Fechenbach-Berufskolleg
Detmold, Unterricht in Teilzeit

Was ist uns wichtig?

- ✓ Du hast die mittlere Reife oder den Hauptschulabschluss mit guten Noten erlangt.
- ✓ Du bist ein Teamplayer, neugierig, freundlich, zuverlässig, kontaktfreudig, zeigst Lernbereitschaft und Motivation.
- ✓ Du bist kreativ, qualitäts- und verantwortungsbewusst.
- ✓ Deine Stärken sind Sorgfalt und Selbstständigkeit.

Das erwartet dich

- ✓ Es erwarten dich abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeiten.
- ✓ Du lernst Gerichte jeglicher Art zuzubereiten, ansprechend anzurichten und zu servieren.
- ✓ Der Einkauf und die Kalkulation von Lebensmitteln sowie auch die Qualitätsprüfung gehören zu deinen täglichen Aufgaben.
- ✓ Du wirkst bei der Erstellung von abwechslungsreichen, saisonalen Speisekarten mit.
- ✓ Dir wird gezeigt, wie die einzelnen Zutaten unter Einhaltung von Hygienevorschriften gelagert und verwendet werden.

Was bieten wir dir?

- ✓ Wir bieten dir einen sicheren Arbeitsplatz in einer modernen Küche, eine angenehme Arbeitsatmosphäre und die Einbindung in ein starkes Team.
- ✓ Deine Ausbildung ist praxisnah und wird intensiv betreut. Zudem nimmst du regelmäßig an Events zusammen mit den anderen Auszubildenden der Unternehmensgruppe teil.
- ✓ Wir bieten dir geregelte Arbeitszeiten ohne Nachschichten bzw. Wochenenddienste.
- ✓ Gesundheitsförderung sowie Betriebsevents zählen zu unseren Angeboten.



Bereit für neue Herausforderungen?
Starte durch bei der Ecclesia Gruppe
unter ausbildung.ecclesia.de

