

Schnelle Selbstständigkeit | frische Produkte | kein Convenience |
vielfältige Bereiche | A LA CARTE | Bankett | Büffet | Hochzeitsprofi |
EIGENEN POSTEN KOCHEN | topmoderne Küchentechnik | ANRICHTEN | HACCP |
persönlich | Guide Michelin | Laktose- Gluten- Fructosekost | Weinreise |
HOHE QUALITÄT | Fitnessstudio | SUSHI |

AUSBILDUNG ALS KOCH IM LANDHOTEL VOSHÖVEL

| gute Prüfungsvorbereitung | Familiengeführt | guter Ruf |
Überstundenbezahlung | Eventplanung | Niederrhein-
meisterschaften | gutes Betriebsklima | junges Team | Sonn-
und Feiertagszuschlag | Foodpairing | flache Hierarchie |
MONATLICHE SCHULUNGEN | Lieferantenbesichtigungen | mehr als
Standard | Leistung wird anerkannt | selbstgemacht |

DIE AUSBILDUNG:

- Dauer: 3 Jahre
- Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
- Rezepte verwenden, Teller anrichten, Speisen präsentieren
- Professionelle Küchentechnik und moderne Küchengeräte einsetzen
- Gäste bei Büffets betreuen und beraten
- Wöchentlicher Berufsschulunterricht in Duisburg
- Gehalt: 1. Lehrjahr = 700€, 2. Lehrjahr = 800€, 3. Lehrjahr = 900€



LANDHOTEL VOSHÖVEL

DAS BRINGEN SIE MIT:

- ✓ Freude Gastgeber zu sein
- ✓ Gute Umgangsformen
 - ✓ Teamplayer
 - ✓ Durchhaltevermögen
- ✓ schnelle Auffassungsgabe & Eigenorganisation
- ✓ einen guten Schulabschluss (mindestens Realschule)
- ✓ eine gute körperliche Verfassung

