

Ausbildung im Landhotel Voshövel

KÖCHIN/KOCH



LANDHOTEL VOSHÖVEL

Das Ziel der Ausbildung ist, ...

... das Durchlaufen aller Posten einer professionellen Küche, mit folgenden Schwerpunkten:

- > Gardemanger
- > Pâtisserie
- > Entremetier
- > Saucier

Was musst Du mitbringen?

- mittlerer Schulabschluss oder Abitur
- Liebe im Umgang mit Lebensmitteln
- Wunsch, Gäste zu umsorgen
- gute körperliche Verfassung
- kalkulatorische Fähigkeiten
- Teamfähigkeit

Das Plus im Landhotel Voshövel

- **wir kochen alles selber an modernsten Geräten**
- wir verpflichten uns, eine anspruchsvolle Ausbildung zu bieten
- wir sind offen, fair und anerkennend
- wir behandeln alle Mitarbeiter mit Respekt und erwarten von allen Mitarbeitern respektvollen Umgang
- wir laden alle Azubis zu Beginn der Ausbildung zu einem Einführungsseminar inkl. Übernachtung im Hotel ein
- wir schreiben die Berichtshefte online und stellen das Spiel Azubiweb kostenfrei zur Verfügung
- wir garantieren eine kontinuierliche Qualifikation unserer Ausbilder
- wir gestalten Dienstpläne möglichst frühzeitig
- jeder Azubi hat einen Paten, der als Ansprechpartner für Probleme da ist
- wir unterstützen unsere Azubis und bereiten sie auf ihre Zwischen- und Abschlussprüfung vor
- 20 % Ermäßigung auf alle Leistungen des Hotels
- die Nutzung des Schwimmbads und des Fitnessstudios ist für Mitarbeiter kostenfrei

Wissenswertes

- 3 Jahre Ausbildungsdauer
- 1 – 2 Tage Berufsschule in Duisburg
- Vergütung nach Tarif
- Überstundenbezahlung



- wir zahlen Sonn- und Feiertagszuschläge, sowie Nachtzuschläge
- wir zahlen alle Überstunden und Überminuten
- wir bieten ein Fachbücherbudget von 50,00 Euro im Jahr

Aufgabenbeschreibung

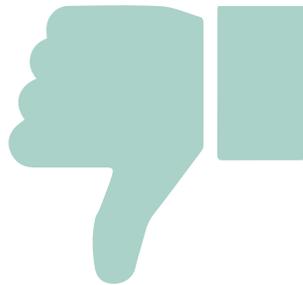


Das sind Deine Aufgaben

- Abläufe in einer Hotelküche kennenlernen
 - Lebensmittel verarbeiten und Speisen herstellen
 - Buffets vorbereiten
 - Menübestandteile kochen
 - Teller anrichten und Speisen präsentieren
 - Hygienevorschriften kennen und anwenden
 - professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Betreuung der verschiedenen Gästetypen
 - > Wellnessgäste mit Halbpensionsmenü
 - > Seminar- und Bankettgäste bis zu 200 Personen mit Buffet oder Menü, sowie Fingerfood und Mitternachtsimbiss
 - > À la carte Gäste mit monatlich wechselnder Speisekarte

Nachteile in der Gastronomie

- wir arbeiten, wenn andere frei haben
- kein Dienst nach Vorschrift
- es wird viel Leistung und Eigenständigkeit verlangt
- Unberechenbarkeit



Vorteile in der Gastronomie

- wir arbeiten, wenn andere frei haben
- kein Dienst nach Vorschrift
- es wird viel Leistung und Eigenständigkeit verlangt
- schnelle Aufstiegschancen
- Management und Führungspositionen
- auf der ganzen Welt gefragt
- es wird nie langweilig



Kontakt Daten für Deine Bewerbung

Landhotel Voshövel . Katharina Klump
Am Voshövel 1 . 46514 Schermbeck
Telefon 02856 91400
E-Mail katharina.klump@landhotel.de

*Bewirb Dich
jetzt!*

www.landhotel.de