

# Nimm deine Zukunft in die Hand - Ausbildung zum Koch\*in



Du suchst einen Ausbildungsplatz, weißt aber noch nicht genau welchen? Du bist aufgeschlossen und ein Teamplayer? Du bist kontaktfreudig und magst den Umgang mit Menschen? Wechselnde Arbeitszeiten sind für dich kein Problem?

Dann haben wir für dich genau das Richtige - Bewirb dich jetzt bei uns!

## Ausbildung zum/zur Koch\*in (m/w/d)

- Ausbildung in Vollzeit
- Beginn: 1.08.2024

Es erwartet Dich eine abwechslungsreiche Ausbildung in einem modernen und zukunftsorientiertem Unternehmen. Das **Hotel Am Markt & Brauhaus Stadtkrug** ist ein Hotel mit Restaurant und großer Marktterrasse, Bar, hauseigener Brauerei und Tagungsraum, direkt am Ueckermünder Marktplatz gelegen.

### Das bringst Du mit:

- Abgeschlossene Schulausbildung
- Engagiert, motiviert und zuverlässig
- Aufgeschlossen & kommunikativ
- Spaß an einem (manchmal) hektischen Alltag
- Belastbar und flexibel
- Teamplayer

### Das erwartet Dich:

Hauptaufgabe von Koch\*in sind das Zubereiten von Speisen und Menüs. Sie lernen alle wichtigen Arbeitstechniken und Wissenswertes über Lebensmittel - von Fleisch und Fisch über Pflanzenküche (vegan/vegetarisch) bis hin zu Desserts. Die Ausbildung ermöglicht das Arbeiten in unterschiedlichen Betrieben - vom Gasthaus bis zum Businesshotel - oder vielleicht auf einem Kreuzfahrtschiff? Des Weiteren lernen die Auszubildenden Abläufe und die Planungen in der Küche - dazu gehören Einkauf, Lager und Speisekartenerstellung. Die Organisation in der Küche und die Zusammenarbeit mit dem Service erfordern Teamfähigkeit. Gästewünsche stehen an erster Stelle und sollten immer "im Auge" behalten werden.

Bei uns vermitteln wir Dir alle wichtigen und notwendigen Informationen und Du durchläufst alle Abteilungen, die für Deinen Beruf erforderlich sind - Du wirst vom ersten Tag an in unsere „Arbeitswelt“ einbezogen! Im Laufe Deiner Ausbildung kannst Du Deine Stärken und Fähigkeiten bei uns unter Beweis stellen und voll einbringen.

- Zubereiten vielfältiger Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, Fleisch und Fisch
- Planen von Arbeitsabläufen in der Küche
- Beschaffen, Annehmen und Einlagern von Waren
- Ermitteln und Kalkulieren von Kosten, Erträgen und Preisen
- Herstellen von Suppen und Soßen, Süßspeisen und Salaten, Teigen und Massen
- Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln und Ressourcen
- Hygiene und Dokumentation
- Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beratung der Gäste
- Arbeiten im Team

Du bist nicht sicher,  
ob der Beruf zu dir „passt“?  
Ruf kurz durch, vereinbare einen Termin  
und mach ein PRAKTIKUM  
bei uns!

Wir haben Dein Interesse geweckt?

Fragen, weitere Auskünfte oder Deine Bewerbung?

Ansprechpartner: Michael Brückner -

info@hotel-ueckermuende.de - Tel. 039771-800

Wir freuen uns auf deine Bewerbung - Ein junges, motiviertes Team erwartet Dich!



**Hotel Am Markt & Brauhaus Stadtkrug**

Markt 3/4  
17373 Ueckermünde  
Tel. 039771-800

info@hotel-ueckermuende.de  
www.hotel-ueckermuende.de

