



AUSBILDUNG ZUM KOCH (M/W/D)

Die Berufswahl, die ganz nach dem Geschmack von Gourmets ist

Was diese Ausbildung bei Häring so besonders macht? Du lernst und arbeitest hier nicht in irgendeiner Kantine, sondern in einem einzigartigen Betriebsrestaurant: dem ANTONIS. Dieses ist viel mehr als nur eine normale Unternehmenskantine. Hier sind Gourmetköche am Werk, mit denen du gesunde Speisen kreierst, zubereitest und ausgibst. Du lernst, ernährungsphysiologische, wirtschaftliche und hygienische Gesichtspunkte zu berücksichtigen. Dabei nutzt du professionelle Küchentechnik und setzt hochmoderne Arbeitsgeräte ein.

Du bist Teil des Küchenteams und arbeitest auch mit polnischen, chinesischen und amerikanischen Trainees zusammen. Gemeinsam kreiert und präsentiert ihr feines, gesundes Essen und unterstützt beim Service.

Deine Karriereaussichten bei Häring

Nach deiner Ausbildung wirst du Mitglied im Küchenteam des Betriebsrestaurants ANTONIS. Dort übernimmst du in einem bestimmten Bereich verantwortungsvolle Aufgaben – als Koch (m/w/d) bist du dabei vielseitig einsetzbar. Für die Zukunft steht dir dabei nichts im Weg: Du kannst dich bei Häring mit Engagement und Kreativität einbringen und viel erreichen.

DEINE AUFGABEN

- Du lernst, wie man gesunde Speisen zubereitet und sie ausgibt.
- Du präsentierst Speisen während besonderer Veranstaltungen und Events.
- Du hilfst mit bei der Essensausgabe und in der modernen Spülküche.

DEIN PROFIL

- Du hast deinen Hauptschulabschluss gemacht.
- Du bringst handwerkliches Geschick, Neugier und Kreativität mit.
- Du brauchst keinen Motivationstrainer, wenn dir etwas Spaß macht.
- Du hattest gute Noten in Mathematik und Deutsch.

ECKDATEN ZUR AUSBILDUNG

Ausbildungsbeginn: Jährlich zum 01. September

Berufsschule: Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe, Villingen-Schwenningen

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

INTERESSE? BEWIRB DICH JETZT:

Anton Häring KG

Anton-Häring-Straße 1 · 78585 Bubsheim · Telefon 07429 932 - 194
bewerbung@anton-haering.de · www.anton-haering.com

