

Das sind wir!

Stadtwaldhaus in Krefeld – das bedeutet langjährige Tradition Hand in Hand mit der Moderne. Der gemütliche Biergarten im Grünen der Samt- und Seidenstadt Krefeld, in dem man seinen Feierabend verbringen will oder das Feiern besonderer Feierlichkeiten und Anlässe in den alten Gemäuern des Großen Saales. Regionalität Hand in Hand mit Internationalität. Qualitativ hochwertige, traditionelle, gutbürgerliche Küche im Tagesgeschäft oder exotische internationale Küche bei Veranstaltungen.



Du hast Spaß am schnibbeln, brutzeln und braten? Du magst gutes Essen und liebst es andere zu bekochen? Du willst lernen aus regionalen und internationalen Produkten ein Essen zu zaubern, dass deinen Gästen das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt? Du willst wissen, wie sich der traditionelle Kochtopf mit modernster Küchentechnik verbinden lässt? Du willst in einem dynamischen, langjährig zusammenarbeitenden und eingespielten internationalen Team arbeiten und so neue kulinarische Einflüsse und Kulturen kennenlernen? Du willst sagen können, dass der schönste Biergarten Deutschlands **dein** Arbeitsplatz ist? Dann bist du bei uns genau richtig, denn wir suchen

zwei Auszubildende zum Koch (m/w/d)

Was erwartest dich bei uns?

Es spielt keine Rolle welchen Schulabschluss du hast oder wo du herkommst! Bei uns wirst du dort abgeholt wo du stehst und zu 100% in unser bestehendes Team integriert. Wir unterstützen dich tatkräftig in allen Phasen deiner Ausbildung. In unserer Küche erwartest dich die neueste Technik, die man in der Küche finden kann. Daher wird in deiner Ausbildung nicht nur das Messer und der Kochtopf zu deinem Handwerkszeug gehören, sondern auch der Bildschirm!

Was lernst du in der Ausbildung?

Wir legen Wert darauf, dass du dein Handwerk beherrschst, und bringen dir unter anderem bei

- wie du Waren kontrollierst und nach den neuesten Hygienestandards lagerst und verarbeitest
- wie du traditionell Suppen und Soßen selbst herstellst
- wie du mit allen Küchengeräten sicher und effektiv umgehst
- wie du Gerichte von á la Carte im Tagesgeschäft bis zur Großveranstaltung zubereitest
- wie du Veranstaltungen optimal planst, vorbereitest und sie auch durchführst

Und das bringst du mit:

- Du hast Spaß am Kochen und Zubereiten von Gerichten
- Du bringst mindestens einen Hauptschulabschluss mit.
- Du bist leistungsbereit und hast keine Scheu davor mit anzupacken.
- Du bist teamorientiert und weltoffen und hast Spaß daran in einem internationalen Team für unsere Gäste dein Bestes zu geben.
- Du bist neugierig und hast Interesse daran jeden Tag etwas Neues zu lernen und auszuprobieren.

Wir haben dein Interesse geweckt?

Dann sende deine aussagekräftige Bewerbung an info@stadtwaldhaus.de