

B PART OF THE TEAM



Koch (m/w) in (karls) kitchen bei Breuninger.

Wir verwöhnen unsere Restaurantgäste nach Breuninger Art: Das Beste aus der internationalen Küche, ein bisschen schwäbisch und eine exotische Prise Asien. Als Koch in (karls) kitchen verarbeiten Sie nur die frischesten Zutaten, erlesene Gewürze und bereiten damit saisonale Besonderheiten. Sie verzaubern Lebensmittel in Gaumenfreuden höchster Raffinesse. Wenn Sie unsere Gäste mit qualitativ hochwertigen Gerichten täglich erfreuen wollen, sind Sie bei uns richtig!

Ausbildungsinhalte:

- Erlernen von verschiedenen Garmethoden wie Backen, Kochen, Schmoren und Porchieren
- Fachgerechter Umgang mit Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch
- Zubereitung von Speisen und Speisenfolgen wie Suppen, Salaten, Vor- und Süßspeisen
- Speise-, Getränke- und Gewürzkunde
- Hygienevorschriften der Gastronomie
- Einsatz moderner Arbeitsgeräte und professioneller Küchentechnik.

Das Breuninger Plus:

- Einführungsseminar zum gemeinsamen Start bei Breuninger für alle Auszubildende
- Abwechslungsreiche Rezepte und Zubereitung von Gerichten aus aller Herrenländer
- Ernährungsphysiologische und ökologische Gesichtspunkte bei der Zusammenstellung und Zubereitung von Gerichten
- Intensive Unterstützung bei der Prüfungsvorbereitung.

Qualifikation:

- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Freude am Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln
- Gutes Hygienebewusstsein und Belastbarkeit
- Kreativität und ästhetisches Empfinden
- Mindestens Hauptschulabschluss.

Dauer/Prüfung:

- 3 Jahre, beginnend im September eines Jahres
- Prüfung durch die Handwerkskammer.

Ausbildungsort:

Am Breuninger Standort: Stuttgart.

Perspektiven nach der Ausbildung:

Sie wollen hoch hinaus? Auch nach erfolgreichem Ausbildungsabschluss, unterstützen wir unsere jungen Mitarbeiter in ihrer Karriereplanung. Informationen zu unserem Weiterbildungsangebot und Entwicklungsprogrammen finden Sie unter:

www.breuninger.de/karriere/arbeiten-bei-breuninger