

Alpenhof **** Krün

bei Garmisch-Partenkirchen

Wir verbinden Tradition und Nachhaltigkeit,
legen Wert auf Klima- und Umweltschutz
und bauen auf Qualität statt Quantität.

Starte deine Karriere in unserem familiengeführten 4* Hotel
- denn bei uns bist du nicht nur einer von vielen!

Werde Teil unseres familiären Teams als

Auszubildende/r (m/w/d): Fachkraft Küche

- Handwerker des guten Geschmacks -

ab 01.08. und/oder 01.09.2022

Jetzt noch wertvoller und vielseitiger: Die neue Ausbildung zur Fachkraft Küche ab 1.8.2022 nach den Richtlinien der IHK Oberbayern mit einer Ausbildungszeit von nur 2 Jahren.

Lerne bei uns im Alpenhof Krün noch das echte Kochhandwerk von der Pike auf, ohne Convenience-Produkte, dafür traditionell, regional, saisonal, abwechslungsreich, und nachhaltig. Gib alten Rezepten von früher einen neuen Schwung und modernen Touch. Lebe deine Leidenschaft zum Kochen und überrasche uns mit deiner Kreativität. Der neue Ausbildungsberuf Fachkraft Küche richtet sich an alle, die professionelles Kochen von Grund auf praktisch lernen wollen, sich jedoch weniger mit Theorie und Zahlen beschäftigen möchten.

Ausbildungsinhalte auf einen Blick:

- Zubereiten von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereiten von Sättigungsbeilagen
- Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team

Wir bieten dir:

- Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Ein ehrliches, respektvolles und kollegiales Miteinander
- Ganzjährig ideale Sport- und Freizeitmöglichkeiten in der Region
- Unmittelbare Nähe zum Skigebiet Garmisch-Classic, Zugspitze, Kranzbach, sowie dem Loipenparadies rund um Krün, Leutasch und Seefeld
- Perfekte Wander- und Bikeumgebung
- Ausbildungsvergütung nach Tarif plus Zuschläge
- Verpflegung, Unterkunft und WLAN
- Bezahlung aller Fahrten zur Berufsschule, sowie aller Ausbildungsunterlagen
- Arbeitskleidung
- 5-Tage-Woche
- Geregelte Arbeitszeiten (Halbpensionsabendessen ist bis spätestens 21:00 Uhr abgeschlossen, kein À-la-Carte)
- Mindestens jeden zweiten Sonntag frei
- 28 Tage Urlaubsanspruch
- Bestmögliche Berücksichtigung der „freien-Tage-Wünsche“
- Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen
- Ein persönlicher Ansprechpartner, der dir zeigt, wohin deine Reise gehen kann
- Möglichkeit zur langfristigen Anstellung nach der Ausbildung
- Ideales Sprungbrett um später deine Karriere weltweit durchzustarten

Das bringst du mit:

- Teamgeist, Verlässlichkeit und Offenheit
- Loyalität und Ehrlichkeit
- Leidenschaft für die Verarbeitung von Lebensmitteln sowie Interesse an allen Food-Themen, wie z. B. Herkunft, Lagerung, Hygiene
- Natürliches Auftreten, gepflegtes Äußeres und gute Umgangsformen
- Engagement und Interesse Neues zu lernen
- Abgeschlossener Schulabschluss

Es gibt nicht viele Berufe in denen du so einfach praktischen Klima- und Umweltschutz aktiv betreiben kannst wie als Fachkraft Küche. Du fragst dich wie das geht? Sei dabei und lerne bei uns einen Beruf mit Zukunft!

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Hotel Alpenhof, Familie Schober
Edelweißstraße 11 | D-82494 Krün,
bei Garmisch-Partenkirchen
Tel: +49 (0) 8825/1014
E-mail: hotel@alpenhof-kruen.de
www.alpenhof-kruen.de