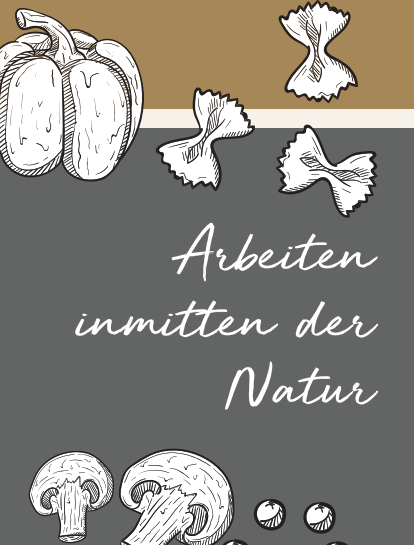




Als Koch/Köchin stellst du kulinarische Köstlichkeiten her und bereitest diese mit Hilfe professioneller Küchentechnik zu. Gemeinsam mit deinen Kollegen sorgst du dafür, dass die Gäste sich auf Gut Sternholz wohlfühlen und qualitatives Essen genießen können. Dabei bringst du deine einzigartige Persönlichkeit ein und arbeitest an einem der schönsten Orte in NRW.



Arbeiten
inmitten der
Natur



DEINE AUSBILDUNG ZUM KOCH (M/W/D) ZU AUGUST/SEPTEMBER 2020

auf Gut Sternholz

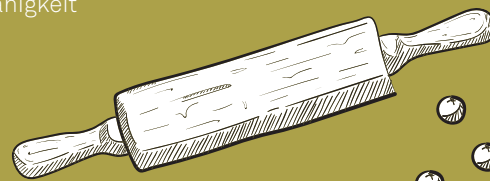


DAS ERWARTET DICH AUF GUT STERNHOLZ:

- Ein familiäres Arbeitsumfeld mit hoch motivierten Kollegen
- Flache Hierarchien
- Offener und herzlicher Kontakt zu den Gästen
- Die Möglichkeit, deine Kreativität und dein Talent zu zeigen
- Eine Küche, die mit frischen Produkten arbeitet - ganz ohne Convenience-Lebensmittel
- 5-Tage Woche bei 40 Stunden - kein Teildienst!
- 6-Wochenplan, für eine bessere Organisation deiner Freizeit
- Vergünstigungen bei Eintrittspreisen und Gutscheinen
- Schulungen und Qualifizierungen
- Arbeiten an einem der schönsten Orte in NRW, inmitten der Natur

FÜR DEINE AUSBILDUNG ZUM KOCH SOLLTEST DU FOLGENDES MITBRINGEN:

- Hauptschulabschluss oder mittlere Reife
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Gute körperliche Verfassung
- Schnelle Auffassungsgabe
- Teamfähigkeit



NEUE IDEEN - IMMER GERN!

Bei uns wird es sicher nicht langweilig. Du arbeitest mit frischen Produkten, ganz ohne Convenience-Lebensmittel und immer mit Blick auf kreative und neue Techniken. Du hast irgendwo ein tolles Gericht gegessen, eine schönes Special gesehen. Du hast Ideen, die du schon immer einmal ausprobieren wolltest? Bringe alle diese Eindrücke gerne mit. Wir sind dankbar für jeden Input.



MACH DEINE LEIDENSCHAFT ZU DEINEM JOB – BEWIRB DICH AUF EINEN AUSBILDUNGSPLATZ ALS KOCH (M/W/D)

Gut Sternholz GmbH
Herr Tillmann Schreiber
t.schreiber@sternholz.de
Lippestraße 138
59071 Hamm
02388 301099-24

