



WIR SUCHEN SIE:

AUZUBILDENDE (M|W|D)
KOCH | RESTAURANTFACHMANN
(BEGINN 01. AUGUST 2019)

IHR ZUKÜNFTIGER ARBEITSPLATZ:

- Privat-geführtes Schloss mit Raum für IHRE Individualität
- Einzigartiger Arbeitsplatz in den historischen Räumen des Schloss Bückeberg
- Mischung aus moderner und traditioneller Küche an einem Ort
- Interessante Karriere- und Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Gastronomiebetriebe nach der Ausbildung
- Unsere Teamleiter haben immer ein offenes Ohr für Sie und Ihre Ideen
- Vielfältiges Aufgabengebiet in unseren vier gastronomischen Betrieben

IHRE AUSBILDUNGSINHALTE:

Sie werden innerhalb von 3 Jahren alle wichtigen Stationen des erstklassigen Service durchlaufen. Hinzu kommen selbstverständlich:

- Berufsschule im Blockunterricht, um die Theorie zu lernen
- Hausinterne Trainings und Wettbewerbe, um noch mehr Wissen zu sammeln

WAS SIE MITBRINGEN:

- Einen guten Hauptschul- oder Realschulabschluss
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Sinn für Sauberkeit, Hygiene und Ordnung
- Leidenschaft für den Beruf
- Teamfähigkeit
- Zuverlässigkeit und Flexibilität

Bewerbungen vorzugsweise per E-Mail

SCHLOSS BÜCKEBURG VERANSTALTUNGEN UND GASTRONOMIE GMBH & CO. KG
Schlossplatz 6 | 31675 Bückeberg
personal@schloss-bueckeberg.de | 05722-955850
Ansprechpartner: Frau Gröne