

Vier Jahreszeiten

HANNOVER

Ausbildung zum/ zur Koch/ Köchin - m/w/d

Zur Verstärkung unseres dynamischen Küchenteams suchen wir, ab sofort, eine/n: Koch/ Köchin m/w/d

Die Gastro Trends Hannover GmbH revolutioniert die Gastronomie- und Veranstaltungsszene Hannovers. Mit über 250 fantastischen Kollegen in Szeneclubs, Sportsbars, Restaurants, Biergärten, Cateringunternehmen sowie einer internen Produktion und Logistik sorgen wir für Wohlfühlerlebnisse im Herzen der Stadt und auf mitreißenden spannenden Events. Ambitioniertes Wachstum und familiäre Werte legen den Grundstein für unseren Erfolg, und als Familienunternehmen wissen wir, dass wir nur mit einem starken Team, tiefer Leidenschaft und täglichem Spaß an der Sache unsere Ziele erreichen können.

In deiner Ausbildung zum/r Koch/ Köchin (w/m/d) bei der Gastro Trends Hannover GmbH bist du der Held in der Küche und lernst, aufregende Gerichte zu kreieren. Zusätzlich ist dein Organisationstalent gefragt. Bekannt für bodenständige, deutsche Küche glänzen die Betriebe der Gastro Trends Hannover GmbH durch hervorragende Esserlebnisse.

Unsere Auszubildenden wechseln zwischen den Betrieben, das bedeutet du lernst andere Restaurants, Küchen, Kollegen, Speisen, Kunden und Aufgaben kennen - und wirst dadurch ein Meister deines Fachs! Gemeinsam mit dem Küchenteam bist du für die Vor- und Zubereitung der Speisen in der warmen und kalten Küche zuständig, sowie am Grill oder auch in der Produktion. Daher können wir Dir garantieren: Dein Arbeitsalltag wird spannend und abwechslungsreich!

Auf deine vielseitigen und herausfordernden Aufgaben wirst du zu Beginn deiner Ausbildung in einem Begrüßungsmonat vorbereitet. Und auch während der Ausbildung wirst Du bei der Gastro Trends Hannover GmbH eng durch einen Azubi-Paten und die Personalabteilung begleitet. Bei regelmäßigen Mitarbeiter- und Teamevents kommt auch der Spaß nicht zu kurz. Hast du deine Ausbildung erfolgreich absolviert, stehen die Chancen für eine Übernahme sehr gut. Du hast eine Leidenschaft fürs Kochen und schätzt hochwertige regionale Zutaten? Dann gehörst du in die Küchen der Gastro Trends Hannover GmbH!

Deine Aufgaben:

- Fachgerechte Zubereitung und kreatives Anrichten von qualitativ hochwertigen und schmackhaften Warm- und Kaltspeisen
- Entgegennahme und Prüfung von Warenlieferungen
- Einblick in den Einkauf und die Kalkulation von Speisekarten
- Erarbeiten von Menüvorschlägen
- Stetige Einhaltung der Vorschriften nach HACCP

Das bringst du mit:

- Mindestens einen guten Hauptschulabschluss
- Sehr gute Umgangsformen, ein gepflegtes Äußeres und immer ein Lächeln auf den Lippen

Wir bieten Dir:

- Volle Entfaltung deiner Passion
- Vielfältigen Arbeitsplatz mit großen Perspektiven
- Vergünstigte oder kostenlose Verpflegung (je nach Standort)
- Familiäres Betriebsklima
- Überdurchschnittliche Ausbildungsvergütung

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann senden uns doch deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an:

bewerbung@gastro-trends.com

Wir freuen uns darauf, Dich kennen zu lernen.