

Wir bilden aus:

Kochazubi (m/w)
ab August/September 2018
- kein Teildienst -

Unser Gasthaus verfügt neben 20 Gästezimmern über eine gemütliche Gaststube, einen großzügigen Saal sowie Biergarten, Kegelbahn und weitere Nebenräume. Unser Familienbetrieb besteht seit 170 Jahren. Im Jahr 2008 wurde das Haupthaus komplett neu errichtet und eine geräumige und gut ausgestattete Küche integriert.

Dort bereiten wir traditionelle fränkische Speisen zu. Bei Spezialitätenwochen, Firmen- und Familienfeiern bieten wir auch nationale und internationale Gerichte an. Als eingetragener IHK-Ausbildungsbetrieb vermitteln wir alle Kenntnisse, die zum Berufsbild „Koch/Köchin“ gehören. **Klaus Schmidt ist Küchenmeister und seit über 10 Jahren Mitglied im IHK-Prüfungsausschuss.**

Die Auszubildenden durchlaufen die Küchenbereiche Gardemanger (kalte Küche), Entremetier (Beilagen u. Suppen), Saucier (Fleisch u. Soßen). Dazu gehören folgende Aufgaben: Zubereitung von gutbürgerlichen fränkischen, nationalen und internationalen Speisen für den a la carte-Service sowie für Buffets, Bankette und Spezialitätenwochen. Arbeitsablaufplanung/Geräteeinsatz, Einhaltung u. Umsetzung der Hygienevorschriften(HACCP), Gesundheitsschutz u. Unfallverhütungsvorschriften, Umweltschutz (Energie- u. Materialverwendung).

Wenn Sie gerne mit Lebensmitteln arbeiten, Kreativität und Teamarbeit schätzen und schnelle Aufstiegsmöglichkeiten haben möchten, sind Sie im Beruf „Koch/Köchin“ genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



**Gasthaus
zum Stern**
Klaus Schmidt
Hauptstr. 3
97258 Gollhofen
Tel. 09339/256
www.stern-gollhofen.de

- Auch ein Praktikum ist möglich – sprechen Sie uns gerne an. -

Wir bilden aus:

Kochazubi (m/w)
ab August/September 2017
- kein Teildienst -

Unser Gasthaus verfügt neben 20 Gästezimmern über eine gemütliche Gaststube, einen großzügigen Saal sowie Biergarten, Kegelbahn und weitere Nebenräume. Unser Familienbetrieb besteht seit 170 Jahren. Im Jahr 2008 wurde das Haupthaus komplett neu errichtet und eine geräumige und gut ausgestattete Küche integriert.

Dort bereiten wir traditionelle fränkische Speisen zu. Bei Spezialitätenwochen, Firmen- und Familienfeiern bieten wir auch nationale und internationale Gerichte an. Als eingetragener IHK-Ausbildungsbetrieb vermitteln wir alle Kenntnisse, die zum Berufsbild „Koch/Köchin“ gehören. **Klaus Schmidt ist Küchenmeister und seit über 10 Jahren Mitglied im IHK-Prüfungsausschuss.**

Die Auszubildenden durchlaufen die Küchenbereiche Gardemanger (kalte Küche), Entremetier (Beilagen u. Suppen), Saucier (Fleisch u. Soßen). Dazu gehören folgende Aufgaben: Zubereitung von gutbürgerlichen fränkischen, nationalen und internationalen Speisen für den a la carte-Service sowie für Buffets, Bankette und Spezialitätenwochen. Arbeitsablaufplanung/Geräteeinsatz, Einhaltung u. Umsetzung der Hygienevorschriften(HACCP), Gesundheitsschutz u. Unfallverhütungsvorschriften, Umweltschutz (Energie- u. Materialverwendung).

Wenn Sie gerne mit Lebensmitteln arbeiten, Kreativität und Teamarbeit schätzen und schnelle Aufstiegsmöglichkeiten haben möchten, sind Sie im Beruf „Koch/Köchin“ genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



**Gasthaus
zum Stern**
Klaus Schmidt
Hauptstr. 3
97258 Gollhofen
Tel. 09339/256
www.stern-gollhofen.de

- Auch ein Praktikum ist möglich – sprechen Sie uns gerne an. -