

# DIE AUSBILDUNGSBÖRSE

FÜR NIEDERSACHSEN  
powered by



Ab 01.08.2024 /

## Kanne ECH Heede GmbH

Green Engery Park 1

26892 Heede

Webseite: <https://www.kanne-group.com>

---

Ansprechpartner: Jana Kanne

Telefon: 04963/91390

E-Mail: [jana.kanne@kanne-group.com](mailto:jana.kanne@kanne-group.com)

Beruf: Koch (m/w/d)

Typ: Ausbildungsplätze

Beginn: 01 Aug 2024

Schulabschluss: Realschulabschluss

Dauer: 36 Monate

Plätze: 2

Gehalt: 800 Euro/Monat

Drei Konzepte unter einem Dach: Die Kanne ECH Heede GmbH präsentiert dir an einem Standort das Grillhouse Charlie Drys, das italienische Restaurant Kannelloni und das Fasson Hotel. Diese Vielfalt bildet ein modernes Gesamtkonzept und bietet eine herausragende Ausbildungsmöglichkeit zum Koch (m/d/w). In diesem Jahr eröffnen wir erneut zwei motivierten Auszubildenden die Chance, ihr Talent bei uns unter Beweis zu stellen. Aufgaben: - Unter Anleitung unseres erfahrenen Küchenchefs erlernst du die Zubereitung aller Gerichte aus dem Grillhaus und der italienischen Küche. - Du wirst in die Handhabung von Küchengeräten, Arbeitsabläufen und Hygienestandards eingeführt. - Aktive Teilnahme an der Vorbereitung, Kochen und Präsentation von Speisen. - Unterstützung bei der Lagerverwaltung, Bestellungen und Inventur. - Einhaltung der Qualitätsstandards und Mitwirkung an der stetigen Verbesserung der Speisekreationen. - Einbindung in das Team und aktive Mitgestaltung eines harmonischen Arbeitsumfelds. Anforderungen: - Begeisterung und Leidenschaft für die Gastronomie und kulinarische Kreationen. - Motivation und Interesse an einer Ausbildung zum Koch (m/d/w). - Teamfähigkeit und Bereitschaft zur Zusammenarbeit in einem dynamischen Umfeld. - Zuverlässigkeit, Engagement und die Fähigkeit, auch unter Druck effizient zu arbeiten. - Grundlegende Deutschkenntnisse sind wünschenswert. - Flexibilität in Bezug auf Arbeitszeiten und -aufgaben. Wir bieten: - Eine fundierte und praxisnahe Ausbildung in einem aufstrebenden Restaurant. - Ein dynamisches Team und eine freundliche Arbeitsatmosphäre. - Die Möglichkeit, deine kreativen Ideen einzubringen und an der Weiterentwicklung unserer Speisekarte mitzuwirken. - Regelmäßige Feedbackgespräche und Unterstützung. - Attraktive Entwicklungsmöglichkeiten und Karrierechancen im gastronomischen Bereich. Wenn du dich für eine Ausbildung zum Koch (m/d/w) in einem aufregenden und innovativen Umfeld interessierst und Teil unseres Teams werden möchtest, freuen wir uns darauf, von dir zu hören! Bitte sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) per Mail zu. Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen und gemeinsam die Welt der kulinarischen Kreationen zu entdecken!

Besonderes: