

Ausbildung Fachkraft Küche (m/w/d)



Die Segmüller Panorama Restaurants (SPR) sind ein fester Bestandteil unserer Einrichtungshäuser. Sie bieten unseren Kund:innen eine große kulinarische Auswahl von klassisch bayerischer bis trendig moderner Küche. Auf unserer Speisekarte bieten wir ein umfangreiches Frühstücks- und Salatmenü, frisch zubereitete Mittagsgerichte sowie eine große Auswahl an Kuchen und Torten aus unserer hauseigenen Konditorei an. Dabei legen wir immer höchsten Wert auf persönlichen Service und beste Zutaten. Zusätzlich sorgen unsere Mitarbeiter:innen für ein abwechslungsreiches Speisenangebot im Mitarbeiterrestaurant.

Das lernst Du in Deiner Ausbildung bei uns

- Zubereitung von Salaten, Eierspeisen, Suppen, Soßen, Beilagen sowie Gemüse-, Fleisch- und Fischgerichte
- Anrichten und Garnieren von Gerichten
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Einsetzen von Geräten und Maschinen
- Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche

- Nachhaltigkeit und Hygiene

Das bringst Du mit

- Freude am Zubereiten von Essen
- Gastronomisches Interesse
- Gepflegtes Auftreten und eine positive Ausstrahlung
- Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft
- Kommunikations- und Teamfähigkeit

Das erwartet Dich bei Segmüller

Unsere Ausbilder:innen stehen Dir während der gesamten Ausbildung mit Rat und Tat zur Seite. Wir möchten unsere Auszubildenden bestmöglich sowohl bei fachlichen Themen als auch bei der Weiterentwicklung ihrer Stärken und Persönlichkeit unterstützen. Du darfst von Beginn an Verantwortung übernehmen, Ideen einbringen und praktische Fertigkeiten erlernen, die im echten Arbeitsleben gefragt sind. Damit legst Du den Grundstein für spannende Karriere- und Entwicklungsmöglichkeiten nach Abschluss Deiner Ausbildung bei Segmüller (z.B. als Koch (m/w/d)).

Unsere Benefits für Auszubildende:

- Unbefristete Übernahmegarantie (bei guter Leistung)
- Mitarbeiterrabatte (bei Segmüller und Corporate Benefits)
- 30 Tage Urlaub
- Überdurchschnittliche Bezahlung (im ersten Ausbildungsjahr 1.020 € und im zweiten Jahr 1.130 €)
- Mitarbeiterrestaurant
- Kostenlose Mitarbeiterparkplätze

Starte eine Ausbildung als Fachkraft Küche (m/w/d) bei Segmüller und entdecke die spannende Welt des Einrichtens. Werde Teil unseres Unternehmens und gestalte mit uns die Zukunft von Segmüller. Es erwartet Dich ein spannender und abwechslungsreicher Ausbildungsplatz.

Eckdaten zu Deiner Ausbildung

- Standort: Weiterstadt
- Beginn: 01.08.2024
- Dauer: 2 Jahre
- Abschluss: Hauptschulabschluss

Interessiert?

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung online, über jobs@segmueller.de oder WhatsApp.

SEGMÜLLER: Lernt unsere Welt kennen

