

ZUGBRÜCKE

MEHR AUSBILDUNG. MEHR SPASS.
Starte jetzt als
#Azugbrücki!

für erbsenzähler

Werde eine Fachkraft für die Küche!

Das sind wir!

Die ZUGBRÜCKE ist ein privat geführtes 4-Sterne-Superior Hotel mit 137 Zimmern, Tagungszentrum mit 14 Veranstaltungsräumen, 2 Restaurants mit insgesamt 230 Plätzen, Bar, Club, Hausbrauerei, Pizzeria, Bowling, Sport und Wellness. Ein ganz schön vielseitiges Angebot in einer ganz schön idyllischen Lage: mitten im Grünen, aber dennoch alles andere als aus der Welt.

Das hast du drauf?!

Du hast Lust auf Abwechslung? Hast gerne mit Menschen zu tun. Bist freundlich und kommunikativ. Teamfähig. Verfügst über Einsatzbereitschaft und Flexibilität? Schön. Alles andere kannst du lernen!

Deine Ausbildung als Fachkraft Küche!

- dauert 2 Jahre
- du wirst von Anfang an in die Abläufe der Küche mit einbezogen
- du lernst mit Lebensmitteln, Geräten und Maschinen umzugehen und die Hygiene stets zu berücksichtigen
- Zubereiten von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen, Eintöpfen, Fleisch- und Fischgerichten
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Garverfahren in der Küche
- du besuchst die Berufsschule und nimmst an internen & externen Schulungen teil

Das gibt's von uns!

- monatliches Gehalt zwischen 1000€ und 1200€
- coole Dienstplan-App zur Beantragung deiner Frei- und Urlaubswünsche
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- kostenfreie Nutzung des Fitnessstudios, kostenfreies Essen
- 25% Mitarbeiterrabatt auf alle Leistungen des Hotels, egal ob im BREXX, Restaurant oder für eine Massage
- gratis WLAN während deiner Pausen
- Du möchtest günstig in den Urlaub fahren? Dann übernachte in einem von über 500 kooperierenden Hotels im In- und Ausland mit einer vergünstigten Rate!

Hotel ZUGBRÜCKE GRENZAU GmbH
Brexbachstraße 11-17, 56203 Höhr-Grenzhausen
T + 49 2624 1050, job@zugbruecke.de

