



Unsere Mitarbeiter: Unser Markenzeichen Zeig, was in Dir steckt als Koch/Köchin m/w/d

Unsere leidenschaftliche Gastlichkeit zeigt sich in jedem unserer Mitarbeiter, Respekt und Einfühlungsvermögen spiegelt sich in unserem täglichen Umgang miteinander und der Spaß liegt uns ebenso am Herzen wie das Wohl unserer Gäste.

Werde auch Du Teil unserer Aue Familie!

Unser Tagungshotel verfügt über 87 komfortable Hotelzimmer mit 160 Betten, sowie 16 Tagungs- und Veranstaltungsräume. Unser Konferenz- und Tagungssektor ist mit modernster Tagungstechnik ausgestattet. Entspannungs- und Freizeitmöglichkeiten, wie Schwimmbad, Sauna, Dampfbad, Fitness Raum, Restaurant, Bar, Kegelbahn sowie Panorama-Aussichts-Terrasse mit 250 Plätzen komplettieren das Angebot für die Tagungsgäste und Restaurantgäste. Ferner verfügt unser Haus über Räumlichkeiten für die Ausrichtung von festlichen Familienanlässen, wie Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen.

Darauf kannst Du Dich freuen:

Bei uns erwarten Dich ein motiviertes Team und ein positives Arbeitsklima gepaart mit einem verantwortungsvollen Aufgabenbereich und einem zukunftssicheren Arbeitsumfeld.

- ein Arbeitsplatz, an dem Du Deine Stärken ausleben und Dich einbringen kannst
- faire Arbeitszeiten, die über ein elektronisches System erfasst werden
- eine tarifgebundene Bezahlung
- Entwicklungsgespräche und -möglichkeiten, gemünzt auf Deine Bedürfnisse

Diese Ausbildung steht für Vielfalt. Du bekommst die Möglichkeit, unterschiedliche Gäste und Kulturen kennenzulernen, sodass jeder Tag neu und abwechslungsreich ist.

Was macht man in diesem Beruf?

Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden. In Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst und sind teilweise auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch und Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört es auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

Was Du idealer Weise mitbringst:

Du bist dienstleistungsorientiert, kommunikativ, teamorientiert und verstehst es ebenfalls, mit Deiner natürlichen Ausstrahlung Gäste zu begeistern. Du bringst darüber hinaus gute Englischkenntnisse mit.

Anforderungen:

- Kunden- und Serviceorientierung
- Kommunikationsfähigkeit, interkulturelle Kompetenz
- Organisatorische Fähigkeiten und Verhandlungsgeschick
- Kaufmännisches Denken und Sorgfalt

Ausbildungsvergütung:

Erstes Ausbildungsjahr	750,- €
Zweites Ausbildungsjahr	880,- €
Drittes Ausbildungsjahr	1.000,- €

Für die Arbeit hier im Haus ist ein Führerschein und Roller o.ä./PKW erforderlich, da wir nicht mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen sind.

Gute Gründe ein Teil unseres Aue Teams zu werden:

Arbeiten mit Weitblick - ein attraktives Arbeitsumfeld in einem alten Jagdschloss, eingebettet in der Natur des Bergischen Landes mit kostenfreien Parkplätzen

Persönliche Begegnungen - in einem motivierten und kollegialen Arbeitsumfeld, Unterstützt durch erlebnisreiche Mitarbeitererevents

Work – Life – Balance ist uns wichtig: geregelte Arbeitszeiten durch eine genaue Zeiterfassung und eine leistungsgerechte Entlohnung nach AVR (Arbeitsvertragsrichtlinien des Deutschen Caritasverbandes), 30 Tage Urlaub, zusätzliche Altersversorgung durch die KZVK

Wir bieten Sicherheit - durch eine strukturierte und fundierte Einarbeitungszeit
Aufstiegsmöglichkeiten, Feedbackgespräche, Trainings, sowie Möglichkeiten zur beruflichen Fort- und Weiterbildung - **wir helfen aktiv persönliche Karriereziele zu erreichen**

Fit und gesund - kostenfreie Nutzung des hauseigenen Fitnessraums und Schwimmbads sowie eine ausgewogene und gesunde Mitarbeiterverpflegung

Gerne kannst Du Dich auch bewerben, wenn nicht alle Kriterien Deinem Profil entsprechen, wir freuen uns auch auf Menschen, die den nächsten Schritt oder einen neuen Schritt wagen möchten. Eingehende Bewerbungen werden nur auf ihre fachliche Qualifikation hin ausgewertet. Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung, gerne per E-Mail (max. 5 MB).

Tagungszentrum Maria in der Aue

Eva Köser –Personalabteilung–

In der Aue 1

42929 Wermelskirchen

e.koeser@fftw.de