

Auszubildende (m/w/d) in der Küche

Wir über uns

Das Burghotel und Restaurant Staufeneck der Gastgeberfamilien Klaus Schurr & Rolf Straubinger liegt am Rande der Schwäbischen Alb zwischen Stuttgart und Ulm und bietet seinen Gästen ein breites Spektrum an Dienstleistungen:

5* Superior Burghotel

39 großzügige Zimmer, 2 Suiten und 3 geräumige Apartments
Wellnessbereich, Infinitypool und Fitnessraum

Gourmetrestaurant „fine dining RS“

17 Punkte Gault Millau, 4 Varta Diamanten,
3 F Feinschmecker, Gusto 8 Pfannen,
Top 40 Deutschland
Restaurant für bis zu 40 Gäste

Burgrestaurant „oifach andersch“

Schwäbische Klassiker und saisonale Spezialitäten
Restaurant mit Terrasse für bis zu 70 Gäste

Catering Service

„Sie feiern, wir kochen und kümmern uns um alles andere“
Privat oder Business, 5-5000 Personen auf höchstem Niveau

Bankettbereich

Festsaal, Burscheune mit Event-Kochstudio, Zelt im Burghof,
Räumlichkeiten für bis zu 150 Personen

Burg Staufeneck eine Welt voll Ruhe und Genuss!

Wir freuen uns auf Dich

Lass dich nicht entmutigen, wenn du nicht alle Punkte unseres Job-Profiles erfüllst. Bewirb dich einfach – für uns zählt vor allem deine Persönlichkeit. Wir freuen uns auf dich!

Kontakt:

Theresa Schurr, Human Resources Manager
E-Mail: theresa.schurr@burg-staufeneck.de

Gründe, um ein Staufenecker zu werden

- Familienunternehmen mit Herz
- Hochwertiges, funktionales Arbeitsumfeld
- Eintägiges Orientierungsseminar mit Übernachtung im Hotel und Menü in einem unserer Restaurants
- Möglichkeiten, eigene Ideen und Erfahrungen einzubringen und sich zu entfalten
- Bereitstellung der Uniform inklusive Reinigungsservice
- Anspruchsvolle Verpflegung
- Betriebstarifliche Sonderkonditionen beim In-Shape in Göppingen
- Jährliche Sommerparty und Weihnachtsfeier

Deine Ausbildungsinhalte

Im Betrieb gehören grundlegende Aufgaben, wie das Erstellen eines Menüplans, das Zubereiten von Speisen, planerische Fähigkeiten, Einkauf und Kalkulation dazu.

- Nahrungsmittel erstellen und zubereiten
- Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Hygienevorschriften beachten
- Speisen präsentieren

Dein Profil

- Mind. Hauptschulabschluss
- Teamfähigkeit
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Kalkulatorische Fähigkeiten
- Schnelle Auffassungsgabe

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre
- Blockunterricht an der Landesberufsschule für Gastgewerbe in Bad Überkingen
- Nach dem ersten Jahr steht die Zwischenprüfung an, nach weiteren zwei Jahren die Abschlussprüfung
- Mind. Hauptschulabschluss

Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Küchenmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- Fachseminare
- Koch/Köchin mit Service- und Küchenmanagement im FHG-Modell
Voraussetzung ist das Abitur, Vertiefung von berufspraktischen Fächern in der Berufsschule und Zusatzprüfung am Ende der Ausbildungszeit

Unsere Partnerorganisationen

- DEHOGA
- JRE-Genuss-Akademie
- FHG
- Fair Job Hotels