



Ausbildung zum Koch/Köchin

Vollzeit

(m/w/d)

Du willst nicht nur zuschauen, sondern von Anfang an mit kochen? Bei uns stehst du direkt am Herd. Wenn du Lust auf echtes Handwerk, Teamarbeit und Action in der Küche hast, bist du hier genau richtig.

Deine Aufgaben

- 1. Lehrjahr: Kalte Küche - Desserts & kalte Vorspeisen
- 2. Lehrjahr: Beilagenküche - Gemüse und Sättigungsbeilagen
- 3. Lehrjahr: Fleisch, Fisch und Saucen
- Zusätzlich:
 - Bankett & Hochzeiten: Buffets vorbereiten und Live-Cooking vor dem Gast
 - Direkt mit an den Herd, aktiv mitarbeiten - nichts für Theoretiker

Bewerbung

📍 Thöles Betriebs GmbH
Hoyaer Straße 33
27333 Bücken

☎ 04251-93000
✉ karriere@thoeles.de
🌐 www.thoeles.de



Oder einfach über unser
Online Formular

Was du mitbringst

- Große Lust am Kochen und am Arbeiten mit Lebensmitteln
- Geschick und Respekt im Umgang mit Messern
- Stressresistenz und Spaß an Tempo
- Teamgeist - in der Küche geht nichts allein
- Ruhe und Gelassenheit, auch wenn es heiß wird
- Blick fürs Detail und sauberes Arbeiten
- Kreativität, Motivation und Lernbereitschaft