



Ausbildung zum Koch m/w/d

Das Kurpark-Hotel Bad Dürkheim liegt umgeben von Weinbergen an der Deutschen Weinstraße am Rande des Pfälzer Waldes. Mit seinem 4-Sterne-Superior-Komfort verfügt das Hotel über 113 Zimmer, 10 Tagungsräume (bis zu 250 Personen), Parkhaus, Restaurant, Außenterrasse, Biergarten sowie Wellness- und Fitnessbereich.

Zur Verstärkung unseres Teams bieten wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Ausbildungsplatz als **Koch (m/w/d)** an. Während deiner Ausbildung durchläufst du alle relevanten Abteilungen unseres Hauses und erhältst einen umfassenden Einblick in die vielfältigen Abläufe eines modernen Hotelbetriebs.

Das erwartet Dich in Deiner Ausbildung:

- Erlernen aller grundlegenden Kochtechniken und moderner Garmethoden
- Vor- und Zubereitung von kalten und warmen Speisen
- kreatives Anrichten und Präsentieren von Gerichten
- Herstellung von Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten und Desserts
- Planung und Zubereitung von Menüs, Buffets und Bankettveranstaltungen
- Kennenlernen aller Küchenposten (z. B. Gardemanger, Entremetier, Saucier, Pâtisserie)
- fachgerechter Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln sowie deren Lagerung und Verarbeitung
- Warenannahme sowie Qualitäts- und Frischekontrolle
- Warenwirtschaft, Kalkulation und wirtschaftlicher Einsatz von Lebensmitteln
- nachhaltiger und verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen
- Einhaltung der Hygienevorschriften (HACCP), Arbeitssicherheit und Lebensmittelrecht
- Organisation von Arbeitsabläufen und effizientes Zeitmanagement in der Küche
- Zusammenarbeit mit Service, Veranstaltungsbereich und anderen Hotelabteilungen
- Kennenlernen saisonaler, regionaler und internationaler Küchenkonzepte
- Beratung von Gästen zu Speisen sowie Berücksichtigung von Allergenen und besonderen Ernährungsformen
- schrittweise Übernahme eigener Verantwortung und selbstständiges Arbeiten

Das solltest Du mitbringen:

- erfolgreich abgeschlossene Schule
- Leidenschaft für gutes Essen und frische Lebensmittel
- Freude am Kochen und am kreativen Arbeiten
- handwerkliches Geschick und Sinn für Qualität
- Teamgeist sowie eine zuverlässige Arbeitsweise
- Lernbereitschaft und Motivation, Neues zu entdecken
- Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft – auch wenn es einmal hektisch wird
- Verantwortungsbewusstsein und Sorgfalt
- gute Umgangsformen sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Flexibilität und Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsdiensten
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Darauf kannst Du Dich freuen:

- eine fundierte und abwechslungsreiche Ausbildung in einem engagierten Team
- Einblicke in alle Abteilungen eines 4-Sterne-Superior-Hotels
- persönliche Betreuung durch erfahrene Ausbilder
- geregelte Ausbildungsvergütung nach Tarif
- Weihnachts- und Urlaubsgeld
- Vergünstigungen bei Übernachtungen durch Personights
- Verpflegungspauschale für Personalessen
- gute Übernahmechancen nach erfolgreichem Abschluss
- vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten in der Hotellerie