

## **stellenbeschreibung für einen ausbildungsplatz zur/m köchin/koch**

wir haben in unserem unternehmen eine ausbildungsstelle zur/m köchin/koch zum 01.08.2010 zu besetzen.

auf der insel rügen in lauterbach wird neben einem yachthafen auch eine ganze wasserferienwelt betrieben: auf schwimmenden ferienhäusern oder in appartements mit meerblick verbringen gäste rund um das jahr einen naturnahen urlaub, chartern sich ein segelboot, entspannen im wellness-center und lassen einfach nur die seele baumeln.

**aufgaben und tätigkeiten:**

sie verrichten alle arbeiten, die zur herstellung von speisen gehören. köche und köchinnen kennen die rezepte für gerichte aller art, z. b. suppen, soßen, gebäck oder süßspeisen. Wenn sie einen speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie die 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 fertig werden. In kleineren küchen kochen, braten, backen und garnieren köche und köchinnen alle gerichte selbst; in größeren sind sie meist auf die zubereitung bestimmter speisen spezialisiert, etwa auf beilagen, salate oder fisch und fleischgerichte. Zu ihren aufgaben gehört auch, die preise zu kalkulieren und die gäste zu beraten.

wenn sie kreativ, teamfähig und lernbereit sind und sich in diesem profil wiedererkennen, dann bewerben sie sich bitte schriftlich bei frau ziegan.

eine unterkunft kann leider nicht zur verfügung gestellt werden.

**voraussetzung:**

**schulbildung:** geforderter bildungsabschluss hauptschulabschluss

Mathematik: 3

Deutsch: 3

**persönliche stärken:**

lernbereitschaft, teamfähigkeit, kreativität

**ausbildungsbeginn:** 01.08.2010

**ausbildungsort:**

im-jaich wasserferienwelt

am yachthafen 1

18581 putbus

telefon: 038301 8090

fax: 038301 80910

e-mail: [info@im-jaich.de](mailto:info@im-jaich.de)

web: [www.im-jaich.de](http://www.im-jaich.de)