

À la carte bis Front- cooking

Ausbildung zum

Koch
(m/w/d)



Bei uns lernen Sie Kochen – oldschool und modern.

Wir bieten Ihnen einen besonders vielseitigen Einblick in alle Sparten der Gastronomie: In der Mensa an der Ruhr-Universität Bochum kochen Sie für bis zu 6.500 Gäste am Tag, im hochwertigen Internationalen Begegnungszentrum zaubern Sie edle Gerichte à la carte. Im modernen Q-West wird frisches Front-cooking zelebriert und im Bistro versorgen Sie Ihre Gäste flott mit kleinen Snacks und Kaffee

Außerdem lernen Sie das Drum und Dran kennen: Einkauf, Lagerung und Qualitätsmanagement sind Teil Ihrer dreijährigen Ausbildung. Bei Aktionen, Azubi-Kochtrainings und Veranstaltungen sind Ihr Wissen und Ihre Kreativität gefragt: Zeigen Sie uns, was in Ihnen steckt!

Harte Fakten

- Sie haben einen guten Hauptschulabschluss und interessieren sich für das Kochen „im ganz großen Stil“ in einer der größten Mensaküchen Europas.
- Sie verdienen nach Tarif ab März 2019:
1. Jahr 1018,26 €/ 2. Jahr 1068,20 €/ 3. Jahr 1114,02 €
- Besonders ist: Bei uns sind Sie im öffentlichen Dienst angestellt. Das bedeutet für Sie viele Sicherheiten und Vorteile.
- Arbeitszeiten: In der Regel dauert die Arbeitswoche von montags bis freitags, 39 Stunden/Woche, Schichtsystem zwischen 6.00 Uhr bis 22.00 Uhr.
- Wenn Sie engagiert sind und wir eine passende Stelle haben, möchten wir Sie nach Ihrer Ausbildung einstellen und weiter fördern.

Bewerbung an:

AKAFÖ

Akademisches Förderungswerk
Personalabteilung
Universitätsstraße 150
44801 Bochum

Noch Fragen?

Lorenz Drozda
T 0234 32-11363

Einfach bewerben auf:

[akafoe.de/
karriere](https://www.akafoe.de/karriere)