

Dahlmann Catering ist ein europaweit tätiges Top Premium Catering Unternehmen mit Sitz in München. Dahlmann Catering steht für höchste Qualität und Perfektion – von der Planung bis zur Umsetzung. Mit einem einzigartigen Catering Ansatz sorgt Dahlmann Catering neben der kulinarischen Betreuung auch für die kreative Konzeption, den reibungslosen logistischen Ablauf und die Schnittstellenkoordination von hochkarätigen Veranstaltungen mit bis zu 5.000 Gästen.

Werden Sie ab September 2011 Teil unseres jungen Teams als:

AUSZUBILDENDER KOCH M/W

WAS WIR IHNEN BIETEN:

Sie durchlaufen während Ihrer Ausbildung ein intensives Training in allen Küchenbereichen unserer Produktionsküche für den exklusiven Cateringbereich sowie in unserem Tagesrestaurant. Darüber hinaus bekommen Sie einen Einblick in die Küchenorganisation und den Ablauf hochkarätiger Veranstaltungen deutschland- und europaweit. Lernwochen in Kooperationsbetrieben zur Intensivierung einzelner Fachbereiche (z.B.: Metzgerei, Konditorei) runden Ihre Ausbildung ab.

WAS WIR ERWARTEN:

Sie haben gerade Ihre mittlere Reife oder Abitur mit guten Noten abgeschlossen. Neben einem gepflegten und selbstbewußtem Auftreten interessieren Sie sich für Essen und Trinken und haben Freude am Kochen und lesen von Kochbüchern. Dies haben Sie vielleicht schon durch erste Schulpraktikas in einer Küche unter Beweis gestellt.

Wenn Sie darüber hinaus eine hohe Dienstleistungs- und Servicebereitschaft auszeichnet und Sie und auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, sollten wir uns kennen lernen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

*Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bevorzugt per E-Mail an:
Frau Maren Simon, Personalreferentin: simon@dahlmann-catering.de*