

Wir stellen zum 01.09.2023 Auszubildende als Koch (m/w/d) ein



Du suchst einen Ausbildungsbetrieb in dem du

- kreativ sein kannst
- Langeweile durch Abwechslungsreichtum keinen Raum bietet
- Bücher schreiben könntest über neue Lebenserfahrungen, coole oder teilweise auch schräge Momente mit Gästen aus allen Teilen dieser Welt
- direkte Rückmeldung und Anerkennung bekommst für deine Leistungen von den Gästen, sowie deinen Kollegen

Dann bist du bei uns genau richtig! Wir setzen in allen Ausbildungsbereichen auf eine hochqualifizierte, individuelle Ausbildung mit viel Praxisbezug. Das Bräustüberl Weihenstephan bietet dir eine Qualifizierung mit Zukunft und eine gute Grundlage für spätere Aufstiegsmöglichkeiten.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsvergütung: nach Tarif

Was Sie mitbringen sollten:



- Begeisterung und Motivation
- Teamfähigkeit – wir arbeiten miteinander und erreichen unsere Ziele gemeinsam
- Kontaktfreudigkeit und Spaß am Umgang mit Menschen
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- Kreativität und Fingerfertigkeit

Das lernen Sie als Koch Azubi im Bräustüberl Weihenstephan sind:

- Arbeits- und küchentechnische Verfahren und Anwendung von Hygienevorschriften
- Annahme und richtige Lagerung von Waren, sowie Kontrolle der Lagerbestände
- Zubereitung von kalter und warmer á la carte Küche
- Banketts – Zubereitung von Buffet und Menüs etc.
- Organisation und Betreuung Biergartenküche
- Dienstpläne gestalten
- Erarbeitung von Menükarten
- Gastorientierte Gespräche
- Grundlagen der Kalkulation
- Ermittlung des Warenbestandes und Einleitung von Bestellungen

Das bieten wir Ihnen:

- Umfangreiche Betreuung von Berichtsheftführung bis zu Azubischulungen
- Azubis-Events: Besuch von Schnapsbrennerei Lantenhammer am Schliersee, Molkerei Weihenstephan, Großmarkthalle München, etc.
- Zusätzliche Erfahrungssammlung bei Outside-Catering
- Gutes Betriebsklima

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns noch heute Ihre vollständige Bewerbung inkl. einem aktuellen Lebenslauf und Zeugnissen per Mail an info@weihenstephan-bs.de zu.

Wir stellen zum 01.09.2023 Auszubildende als Restaurantfachmann (m/w/d) ein



Du suchst einen Ausbildungsbetrieb in dem du

- kreativ sein kannst
- Langeweile durch Abwechslungsreichtum keinen Raum bietet
- Bücher schreiben könntest über neue Lebenserfahrungen, coole oder teilweise auch schräge Momente mit Gästen aus allen Teilen dieser Welt
- direkte Rückmeldung und Anerkennung bekommst für deine Leistungen von den Gästen, sowie deinen Kollegen

Dann bist du bei uns genau richtig! Wir setzen in allen Ausbildungsbereichen auf eine hochqualifizierte, individuelle Ausbildung mit viel Praxisbezug. Das Bräustüberl Weihenstephan bietet dir eine Qualifizierung mit Zukunft und eine gute Grundlage für spätere Aufstiegsmöglichkeiten.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsvergütung: nach Tarif



Was Sie mitbringen sollten:

- Begeisterung und Motivation
- Teamfähigkeit – wir arbeiten miteinander und erreichen unsere Ziele gemeinsam
- Kontaktfreudigkeit und Spaß am Umgang mit Menschen
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- Höfliche und zuvorkommende Umgangsformen

Das lernen Sie als Service Azubi im Bräustüberl Weihenstephan:

- Serviceabläufe gestalten und durchführen
- Beratung der Gäste über die Getränke und Speiseangebote
- Präsentation und Service unter Berücksichtigung verschiedener Servicearten
- Zubereitung von Speisen und Getränke an Tisch des Gastes
- Planung von Veranstaltungen und Festlichkeiten und Mitwirkung bei der Durchführung
- Erstellung von Abrechnungen
- Marketing, Buchhaltung, Personalverwaltung
- Dienstpläne schreiben
- Biergartenorganisation und Betreuung
- Schenke betreuen

Das bieten wir Ihnen:

- Umfangreiche Betreuung von Berichtsheftführung bis zu Azubischulungen
- Azubis-Events: Besuch von Schnapsbrennerei Lantenhammer am Schliersee, Molkerei Weihenstephan, Großmarkthalle München, etc.
- Zusätzliche Erfahrungssammlung bei Outside-Catering
- Gutes Betriebsklima

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns noch heute Ihre vollständige Bewerbung inkl. einem aktuellen Lebenslauf und Zeugnissen per Mail an info@weihenstephan-bs.de zu.