



## AUSBILDUNG ZUM KOCH (M/W/D)

### WAS UNS ÜBERZEUGT

- Guter Hauptschulabschluss oder Mittlere Reife.
- Idealerweise ein bereits absolviertes Praktikum in der Gastronomie.
- Praktische Geschicklichkeit und Kreativität in der Gestaltung von Gerichten.
- Gute und schnelle Auffassungsgabe sowie Selbstständigkeit.
- Sehr gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres.
- Spaß an der Arbeit im Team und im Umgang mit Menschen.

### WAS SIE BEI UNS BEWEGEN

- Zubereitung und kreatives Anrichten von Warm- und Kaltspeisen.
- Mit Nahrungsmitteln umgehen und Geräte fachgerecht einsetzen.
- Entgegennahme und Prüfung von Warenlieferungen.
- Einblick in den Einkauf und die Kalkulation von Speisekarten.
- Umgang und Beratung mit Gästen sowie Werbung und Verkauf der Speisen.
- Menüs gestalten und Buffets ausrichten.

### WAS WIR BIETEN

- Übertarifliche Vergütung (1.100 €/Monat im 1. Lehrjahr) sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld.
- Übernahmegarantie bei guten Leistungen.
- Einkaufsrabatt für Mitarbeiter bis zu 20%.
- Ausbildungsbegleitende Seminare.
- Prämie bei ausgezeichnetem Abschluss.
- Müller-Präsente nach bestandener Abschlussprüfung.



### STANDORT

**89081 Ulm-Jungingen**  
**Abstraße 92**



### BESCHÄFTIGUNGSART

**Vollzeit**



### EINTRITTSSTERMIN

**zum 01.09.2025**



### KONTAKT

**Frau Patricia Patton**



**MEHR INFOS RUND UM  
UNSERE  
AUSBILDUNGEN.  
[mueller.de/karriere](https://mueller.de/karriere)**