



## **MEHR ALS EINE AUSBILDUNG.**

### **MACHE EINE AUSBILDUNG ZUM KOCH (M/W/D).**

#### **DU BRINGST MEHR MIT.**

- 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.

#### **DU LERNST MEHR.**

- 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.

#### **DU ERWARTEST MEHR.**

- Ausbildungsbegleitende Seminare.
- Mitarbeiterabbatt.
- Prämie bei ausgezeichnetem Abschluss.
- Müller-Präsente nach bestandener Abschlussprüfung.
- Übernahmegarantie bei guten Leistungen.



#### **STANDORT.**

**89081 Ulm-Jungingen**  
**Albstraße 92**



#### **UNTERNEHMENSBEREICH.**

**Logistik**



#### **AUSBILDUNGSSTART.**

**zum 01.09.2022**  
**3 Jahre**



#### **ANSPRECHPARTNER.**

**Frau Tamara Reutter**



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