



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).
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld.
- Einkaufsrabatt für Mitarbeiter bis zu 20%.
- Azubi-Lerntage für Fach- und Şozialkompetenzen.
- Übernahmegarantie bei guten Leistungen.
- Prämie bei ausgezeichnetem Abschluss.



STANDORT

89081 Ulm-Jungingen Albstraße 92



BESCHÄFTIGUNGSART Vollzeit



EINTRITTSTERMIN zum 01.09.2026



KONTAKT Frau Amelie Specht Müller-Präsente nach bestandener Abschlussprüfung.









MEHR INFOS RUND UM UNSERE AUSBILDUNGEN. mueller.de/karriere