

Die Ausbildungsplatzsuche verschlafen? Hier kommt dein ganz persönlicher „Weckruf“!



Unser klassisches, nicht durchgestyltes Haus, in dem bereits viele tolle „Typen“ arbeiten, bietet dir ab dem **01.08.2023** einen

Ausbildungsplatz zum Koch (m/w/d)

Perfekt passt zu uns jemand

- für den Kochen mehr bedeutet, als Tiefkühlpizza in den Ofen zu schieben oder Ravioli aus der Dose aufzuwärmen
- der wirklich kochen lernen möchte und für den die Qualität der Speisen und deren Zubereitung oberste Priorität hat
- der ein netter Teamplayer ist und im Umgang mit Gästen und Kollegen freundlich und aufgeschlossen...eben einfach ein „guter Typ“!
- der einen Realschulabschluss oder einen guten Hauptschulabschluss, handwerkliches Geschick und Kreativität sowie eine schnelle Auffassungsgabe hat
- der flexibel und belastbar ist, einen Sinn für Sauberkeit, Ordnung und Hygiene mitbringt und ganz einfach Bock auf diese Ausbildung und den Beruf hat!

„Nobody is perfect“...

aber was wir versprechen, das halten wir:

- Dreijährige abwechslungsreiche Ausbildung mit offener und freundlicher Arbeitsatmosphäre, einer ordentlichen Portion Spaß und respektvoller Mitarbeiterführung
- Ein sicherer Arbeitsplatz mit hohen Übernahmechancen nach erfolgreichem Abschluss
- Praxiserfahrung im Betrieb und Hintergrundinformationen in 6 Schulblöcken an der Staatlichen Gewerbeschule für Gastronomie in Hamburg
- Inner- und außerbetriebliche Azubi-Schulungen
- Eine flexible und faire Ruhetagsplanung mit regelmäßiger Einbindung der Wochenenden
- Eine 5 Tage Woche ohne Teildienste
- Ausgewogen geregelte 2-Schicht-Planung, die natürlich auch Platz für freie Abende und Deine Wünsche lässt
- Flache Hierarchien im gesamten Haus
- Zuschuss für den öffentlichen Nahverkehr (Profiticket des HVV)
- Kostenfreier Parkplatz in unserer Tiefgarage
- Perfekte Anbindung an die U-Bahn (U2 Hagenbecks Tierpark) und die Autobahnen A7 und A23
- Stellung der Küchenkleidung und deren Reinigung
- Unser Haus ist Teil des „PersoNights“-Programms und bietet zudem attraktive Mitarbeiter-Benefits in Zusammenarbeit mit unseren Partnerbetrieben in Hamburg

Du willst gleich starten? Dann freuen sich unser Küchenchef, Herr Patrick Heindel, und eine tolle Crew auf Deine Bewerbungsunterlagen.

Bitte sende diese an unseren Geschäftsführer Herrn Lutz Pletka.

NewLivingHome Hamburg

Julius-Vosseler-Str. 40 • 22527 Hamburg

lutz.pletka@new-living-home.de