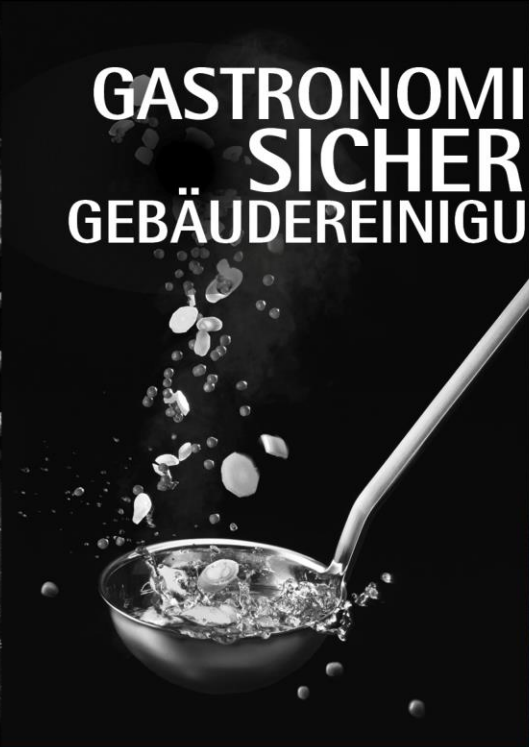


GASTRONOMIE SICHERHEIT GEBÄUDEREINIGUNG



Starten sie ab dem 01.08.2020 eine Ausbildung zum/zur:

Koch/Köchin

Die RGE Servicegesellschaft Essen mbH ist in ihren Geschäftsfeldern **Reinigung, Sicherheit, Gastronomie und Catering** der Spezialdienstleister im Konzern der Stadt Essen. Kundenzufriedenheit und langfristiger Erfolg, generiert über nachhaltige Qualität und Mitarbeiterorientierung, prägen unsere Unternehmensphilosophie.

Gutes Essen beginnt beim Ausgangsprodukt. Sie lernen in unserer Großküche im Essener Rathaus die Grundlagen und Qualitätsmerkmale der Rohstoffe kennen und kontrollieren eingehende Lieferungen. Für unser Betriebsrestaurant und Veranstaltungen bereiten Sie verschiedenste Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur und Wirtschaftlichkeit zu. Sie arbeiten an der Präsentation unserer Produkte mit und erlernen, wie man als Gastgeber die Gäste empfängt, betreut und über das Angebot informiert.

Schwerpunkte der Ausbildung sind:

- Vor- und Zubereitung von Speisen in einer Großküche mit angeschlossenem Betriebsrestaurant
- Küchentechnische Verfahren wie z.B. verschiedene Garverfahren
- Kostenkontrolle, Warenwirtschaft und Küchenorganisation
- Kalkulation und Organisation von Menüfolgen und Speisekarten
- Präsentation der Produkte im Gastraum

Was müssen Sie mitbringen:

- Einen guten Hauptschulabschluss
- Freude am Kochen
- Ausgezeichneter Geschmacks- und Geruchssinn
- Organisationsgeschick und Kreativität
- Teamgeist und Belastbarkeit
- Kunden- und Serviceorientierung

Weitere Informationen zu dieser Position können Sie über Herrn Kurth unter 0201 / 88-72376 sowie auf unserer Homepage www.rge-essen.de erhalten. Bewerben Sie sich bitte direkt über unser Jobportal.

[Hier bewerben!](#)



Verlässlichkeit hat einen Namen

RGE Servicegesellschaft Essen mbH
Am Lichtbogen 8 | 45141 Essen
Tel. 0201 / 88-72376
www.rge-essen.de

