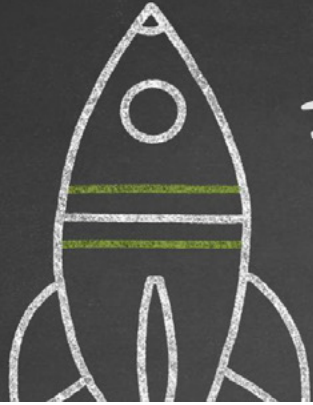




GRAFENWALD

NATUR. AKTIV. ERLEBEN.



#Start-
schuss
für Deine Karriere!



#KOCH/KÖCHIN

COUNT DAUN! im Sporthotel Grafenwald ... 3,2,1... go!
Startschuss für Deine Karriere als Koch/Köchin (m/w/d)
Beginn: 03.08.2026

WAS LERNST DU BEI UNS?

- Kochen ist Deine Leidenschaft? Super!
- Du lernst bei uns alles, was Du für Deine Zukunft in der Welt der kreativen Küchen brauchst. Du hast Einblick in alle Posten der Küche und wirst Teil unseres Teams.

WAS BRINGST DU MIT?

- Du bist kreativ und hast viele Ideen für Neues
- Teamarbeit ist für Dich keine Herausforderung
- Lernbereitschaft & Eigeninitiative
- Zuverlässigkeit & Verantwortungsbewusstsein

WAS BIETEN WIR DIR?

- Viel Flexibilität
- Eine Ausbildung in einem Beruf mit vielen Zukunftschancen
- Ein tolles Team, das für Dich da ist
- Viele Rabatte und Vergünstigungen
- Minutengenaue Arbeitszeiterfassung für Deine Work-Life-Balance
- Du bist Teil unseres Azubi Programms „Count Daun“

#MACHDEINDING!

DEIN KONTAKT - WIR SIND FÜR DICH DA:

Wenn Du Deine Karriere bei uns starten willst, bewirb Dich gleich unter:
ausbildung@sporthotel-grafenwald.de

Falls Du Fragen hast, die noch nicht beantwortet sind, hilft Dir Frau Tanja Willems
Tel: +49 (0)6592 / 713 401 weiter.

Wir freuen uns auf Dich!



DIESE AUFGABEN ERWARTEN DICH:

Zubereiten vielfältiger Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, Fleisch und Fisch mit Hilfe professioneller Arbeitstechniken und Geräte
▪ Herstellen von Suppen und Soßen, Süßspeisen und Salaten, Teigen und Massen
▪ Planen von Arbeitsabläufen in der Küche
▪ Beschaffen, Annehmen und Einlagern von Waren
▪ Ermitteln und Kalkulieren von Kosten, Erträgen und Preisen
▪ Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln und Ressourcen
▪ Hygiene und Dokumentation
▪ Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beratung der Gäste
▪ Anleiten und Führen von Mitarbeitenden
▪ Arbeiten im Team