



# 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
- Einen 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](mailto: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