



Im Rahmen der 2-3jährigen Ausbildung werden Sie unser erfolgreiches und standardisiertes Konzept umsetzen. Die Ausbildung erfolgt in unterschiedlichen Stufen.

Sie beraten unsere Gäste, präsentieren und verkaufen unsere Produkte. Sie stellen die Einhaltung unserer Qualitätsstandards sicher, befassen sich mit Kostenkontrolle und betrieblichen Kennzahlen.

Sie planen den Einsatz der Mitarbeiter/innen und sorgen für eine bedarfsgerechte Umsetzung. Sie nehmen an unseren Trainingsmaßnahmen teil, die Ihnen die nötige Sicherheit geben.

Anforderungen...

- Erfolgreich beendeter Schulabschluss (mittlere Reife)
- Vorzugsweise 18 Jahre
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Organisations- und Planungstalent
- Freude am Umgang mit Gästen

Was ist Systemgastronomie?

Ein Kernmerkmal der Systemgastronomie ist die Multiplikation, mindestens 3 Betriebe. Systemgastronomie unterscheidet sich von der Individualgastronomie in der Standardisierung der Arbeitsabläufe, dem einheitlichen Erscheinungsbild und in der zentralen Steuerung.

Wie läuft die Ausbildung ab?

Die Ausbildung findet im dualen System statt. Der praktische Teil erfolgt im Ausbildungsbetrieb. Parallel dazu besuchen die Auszubildenden die Berufsschule. Darüber hinaus belegen sie unsere internen Trainingsmaßnahmen.

Für weitere Fragen:

www.kochloeffel.de/presse_kontakt/kontakt/index.php

Kochlöffel GmbH

Stichwort: Ausbildung

Herzforder Straße 9

49808 Lingen