

# DEINE AUSBILDUNG ZUM KOCH (m | w | d)

Du hast keine Lust auf Langeweile während der Ausbildung? Dann bist du bei uns goldrichtig. Wir haben vielfältige Möglichkeiten, dir Einblicke in unsere verschiedenen Unternehmensfelder zu geben.

Starten wirst du deine kulinarische Reise bei uns im **Catering** beim Partyservice Mattes in Rottweil. In einem 2020 neu erstellten Firmengebäude mit hochmoderner Küche und Mitarbeiter-Lounge arbeitest du an den neuesten Küchengeräten an einem ergonomischen Arbeitsplatz. Hier lernst du das Kochhandwerk von Grund auf und begeisterst unsere Gäste auf den unterschiedlichsten Veranstaltungen, von Hochzeiten über Firmenfeiern bis hin zu Konzerten, Festivals, Geburtstagen und in den unterschiedlichsten Locations, wie z.B. dem thyssen-krupp Testturm. Wir gewähren dir Einblicke in die Veranstaltungsorganisation und nehmen dich auf großartige Events mit.

Zwischenstopps wirst du unter anderem in unserem à la carte **Restaurant** Rötentmühle in Vöhringen machen. Hier bekommst du einen ganz anderen Einblick in die Gastronomie und lernst schnell und flexibel auf die Wünsche unserer Gäste zu reagieren.

Des Weiteren können wir dir Ausflüge in unseren **Cafeteria-betrieb** in der Bildungsakademie Rottweil anbieten, wo du in die Gemeinschaftsverpflegung schnuppern kannst.

Und zu guter Letzt kannst du in unserer neuen **Kochschule** dein Können unter Beweis stellen.

**Partyservice Mattes GmbH & Co. KG**  
Steinhauserstraße 18 | 78628 Rottweil  
Telefon 0741 57788 | [www.facebook.com/partyservicemattes](http://www.facebook.com/partyservicemattes)

## Die Berufswahl für Leute mit Geschmack.

Nach deiner Ausbildung stehen dir als Mitglied in unserem Team alle Möglichkeiten offen, dich zu spezialisieren und weiterzubilden.

Passt die Ausbildung als Koch zu dir? Es besteht jederzeit die Möglichkeit eines **Praktikums**. So erfährst du schnell, ob dir die Aufgaben Spaß machen und wir als Ausbildungsbetrieb zu dir passen.

### Bist du auf den Geschmack gekommen? Dann bewirb dich jetzt per E-Mail.

Deine Bewerbung sollte folgende Unterlagen enthalten:

- / Persönliches Anschreiben
- / Lebenslauf
- / Aktuelles Bewerbungsfoto
- / Abschlusszeugnis oder letztes Schulzeugnis
- / Falls vorhanden: Praktikumsbescheinigung

Richte deine Bewerbung bitte per E-Mail an:

Herrn Philipp Schneider  
E-Mail: [philipp.schneider@partyservice-mattes.de](mailto:philipp.schneider@partyservice-mattes.de)





### Deine Einsatzbereiche bei uns

- / Dein Haupt-Arbeitsplatz im Catering des Partyservice Mattes (2020 fertiggestellter Neubau mit hochmoderner Küchentechnik und ergonomischem Arbeiten)
- / A la carte Restaurant Rötenuhle in Vöhringen
- / Cafeteria in der Bildungsakademie Rottweil
- / Kochschule der Event Schneiderei in Rottweil

### Was du mitbringen solltest

- / Du hast mindestens einen Hauptschulabschluss
- / Du bringst handwerkliches Geschick und Kreativität im Umgang mit Nahrungsmitteln mit
- / Du bist neugierig und motiviert Neues kennenzulernen
- / Du hast einen guten Geschmack und Geruchssinn
- / Du bist dir dem Lebensmittel bewusst und hast ein gutes Qualitätsbewusstsein
- / Du hast ein freundliches Auftreten und ein gepflegtes äußeres Erscheinungsbild
- / Du bist dir bewusst für die Notwendigkeit von Hygiene
- / Du bringst Einsatzbereitschaft, Flexibilität, Ausdauer, Disziplin und Ehrgeiz mit

### Das kannst du von uns erwarten

- / Einen zukunftsorientierten Ausbildungsplatz
- / Übertarifliche Ausbildungsvergütung
- / Mitarbeiterverpflegung im eigenen Betrieb
- / Alkoholfreie Getränke, Kaffee und Tee stehen kostenfrei zur Verfügung
- / Arbeitskleidung wird teilweise gestellt und im Haus gereinigt
- / Zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten wie Trainings und Schulungen
- / Mitarbeiterausflüge, Sommerfeste und Weihnachtsfeiern
- / Gute Übernahmechancen in einem wachsenden Unternehmen
- / Sehr gutes Betriebsklima in einem eingespielten Team
- / Möglichkeit zur betrieblichen Altersvorsorge, vermögenswirksame Leistungen und andere



### Eckdaten zu deiner Ausbildung

- / Ausbildungsbeginn: 1. September
- / Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- / Berufsschule: Blockunterricht in der Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe, Villingen-Schwenningen
- / Aktuelles Ausbildungsgehalt: 700,00 € (im 1. Jahr) bis 1.000,00 € (im 3. Jahr)

### Deine Arbeitszeiten

- / Regelmäßige Arbeitszeiten, verteilt auf eine 5-Tage-Woche
- / Die Arbeitszeit beträgt 40 Stunden pro Woche, das bedeutet du hast jede Woche zwei freie Tage
- / Deine Arbeitszeit wird erfasst
- / Deinen Urlaub kannst du dir teilweise frei einteilen
- / Feiertage, Weihnachten und Silvester sind in der Regel frei



[www.partyservice-mattes.de](http://www.partyservice-mattes.de)

