

Ausbildung Koch_Köchin (m/w/d) mit anschließender Möglichkeit einer Zusatzqualifikation am ICA

Wir sind das führende Chemieunternehmen der Welt, weil bei uns die besten Teams intelligente Lösungen bieten - für unsere Kunden und für eine nachhaltige Zukunft. Dazu vernetzen und fördern wir Menschen mit den unterschiedlichsten Talenten und Qualifikationen - weltweit. Das eröffnet auch Ihnen vielfältige Berufsperspektiven.

Die Gastronomie der BASF gehört mit ihren sechs Tagungs- und Veranstaltungslocations am Standort Ludwigshafen und der Metropolregion Rhein-Neckar zu den führenden Häusern vor Ort. Der Ausbildungsbetrieb ist das BASF Gesellschaftshaus, welches durch gehobene Gastronomie auf Sterne-Niveau und außergewöhnliche Atmosphäre besticht.

Elemente deiner Ausbildung

Bei dir bleibt die Küche nie kalt! Du liebst es, selbst den Kochlöffel zu schwingen. Darunter verstehst du nicht das Aufbacken von Tiefkühlpizzen, sondern das Zubereiten wahrer Leckerbissen. Wenn du außerdem für jede stressige Situation das richtige Rezept parat hast und du deine Gäste gerne zum Strahlen bringst, bist du hier genau richtig! Darüber hinaus lernst du bei uns alles, was man in einer modernen Gastronomie beherrschen muss: vom Bestellen der Zutaten, dem Kontrollieren und Lagern von Waren bis zur Personalplanung. Bring Würze in dein Leben - wir liefern dir dafür die richtigen Zutaten.

Alles Wissenswerte zum Ausbildungsbetrieb findest du hier:
www.gastronomie.basf.de

Das bieten wir

- o eine spannende gastronomische Ausbildung im führenden Chemieunternehmen der Welt
- o attraktive Ausbildungsvergütung (inkl. Jahresprämie und Urlaubsgeld) und zahlreiche Zusatzleistungen (z.B. Arbeitskleidung inkl. Reinigung, Schuhgutschein, Freizeit-/Fitnessangebote)
- o Dienstpläne mit geregelten Arbeitszeiten sowie überwiegend arbeitsfreie Wochenenden und Feiertage
- o maßgeschneiderte Schulungsangebote, eigenverantwortliche Aktionstage und Azubiveranstaltungen sowie Teilnahme an Gastronomiewettbewerben
- o Kennenlernen aller Häuser der BASF-Gastronomie einschließlich Einsätze im Aktivhotel Breitnau im Schwarzwald und im Studienhaus St. Johann in der Pfalz
- o Unterstützung beim Sammeln weiterer Praxiserfahrung in der Gastronomie

Das erwarten wir

Unternehmen:

BASF Gastronomie GmbH

Standort:

Ludwigshafen

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Ausbildungsbeginn:

01.09.2020

Referenzcode:

DE57844728_ONLE_1_BAGAST_2020_LU_KO

Ihre Bewerbung erreicht uns online über

www.basf.com/ausbildung

Ihre Fragen beantworten wir gern:

Tel.: 00800 33 0000 33

E-Mail: ausbildung@basf.com

- o mindestens eine gute Berufsreife/ einen guten Hauptschulabschluss
- o Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten
- o Kreativität und Spaß am Kochen und Interesse an fremden Kulturen
- o gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- o Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- o erste Erfahrungen in der Gastronomie bzw. Systemgastronomie wünschenswert

Ausbildung geschafft - was dann?

Bei erfolgreicher Ausbildung besteht die Möglichkeit zur befristeten Übernahme und dem Erwerb der Zusatzqualifikation Kaufmännische Betriebsleitung Gastronomie (IHK) beim ICA (Institute of Culinary Art). Es erwartet dich ein spannendes Berufsleben mit flexiblen Arbeitszeiten und zahlreichen Entwicklungs- und Weiterbildungschancen.

Bewirb dich für unser Team und entdecke das, was uns als BASF ausmacht: Chemie, die verbindet - für eine nachhaltige Zukunft. Du hast noch Fragen? Hier sind die Antworten: on.basf.com/Informationen - oder schreib uns per Chat: on.basf.com/Chat - oder WhatsApp unter +49 176 4206 7319

Großes bewegen. Erfolge erleben. Mit einer Ausbildung bei BASF.