

# Ausbildung zum Koch (m/w/d) “Oechsle” Wein- und Fischhaus

Hast du eine Leidenschaft für frische Meeresfrüchte, gutes Essen und kulinarische Kreativität? Möchtest du die Geheimnisse der Fischküche erlernen und deine Fähigkeiten in einem renommierten Fischrestaurant entfalten? Dann lass uns gemeinsam deine Leidenschaft zur Berufung machen und werde Teil von unserem engagierten Team.



Wir bieten dir:

- Eine umfassende, praxisnahe und vielfältige Ausbildung in unseren verschiedenen Restaurants (gutbürgerliche, vegane und Fisch-Küche)
- Ein engagiertes und motiviertes Team, das dich bei deiner Entwicklung unterstützt
- Regelmäßige Schulungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein erfolgreiches und erfahrenes Familienunternehmen, das von der DEHOGA als TOP-Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet wurde
- Übertarifliches Ausbildungsgehalt, bis zu 42 Urlaubstage und Rabatte auf Dienstleistungen und Produkte
- Attraktives Arbeitsumfeld im Stadtzentrum
- Aussicht auf eine langfristige berufliche Perspektive in einem wachsenden Unternehmen

Deine Qualifikationen:

- Leidenschaft für Fisch, Meeresfrüchte und Wein
- Kreativität und kulinarisches Talent
- Belastbarkeit und Teamgeist
- Handwerkliches Geschick und Sinn für Ästhetik
- Bewusster Umgang mit Lebensmitteln und Liebe zum Produkt
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten, auch an Wochenenden und Feiertagen
- Hohe Lernbereitschaft und Leidenschaft für kulinarische Herausforderungen

Bewirb dich jetzt und verwandle deine Leidenschaft in Köstlichkeiten. Sende uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an [bewerbung@brommenschenkel-gmbh.de](mailto:bewerbung@brommenschenkel-gmbh.de) oder bewirb dich direkt in unserem Restaurant. Gerne kannst du uns auch für ein Praktikum kontaktieren.