

### AUSBILDUNG KOCH (M/W/D)

Die Zubereitung von Menüs und Gerichten bereitet Dir Freude? Du probierst gerne neue Rezepte aus? Während Deiner Ausbildung sorgst dafür, dass es unseren Kunden schmeckt. Dazu lernst Du alle nötigen Handgriffe, den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und die Einhaltung der Hygiene nach gesetzlichen Richtlinien (HACCP) kennen. Unsere möglichen Extras: Zertifikatslehrgang (IHK) Weinfachmann (m/w/d) oder Barista (m/w/d), Seminare (Burger-Mania, Desserts, Süßspeisen & Co. oder Fonds & Saucen). Übrigens: Im Gegensatz zur Gastronomie hast Du bei uns geregelte Arbeitszeiten.

#### DEINE VORAUSSETZUNGEN FÜR DEN EINSTIEG:

- Real- oder Hauptschulabschluss mit überwiegend guten Leistungen
- Gute Kenntnisse in Mathematik
- Interesse an Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Verständnis für sorgfältiges Arbeiten und Hygiene
- Gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Hohe Belastbarkeit, Teamfähigkeit und Selbständigkeit

#### MEHR ALS GELD - DEINE VORTEILE



**KOSTENLOSE VERPFLEGUNG**  
FÜR MITARBEITER UND DEREN  
KINDER IN PARTNEREINRICHTUNGEN



**ENTGELTUMWANDLUNG**  
FÜR BAV MIT ARBEITGEBER-ZUSCHUSS



**VERANSTALTUNGEN**  
Z.B. FIRMENSTAFFELLAUF,  
WEIHNACHTSFEIER



**GESUNDHEITSFÖRDERUNG**  
Z.B. GRIPPESCHUTZIMPFUNG,  
GESUNDHEITSTAG



**SONDERURLAUB**  
FÜR BESONDERE ANLÄSSE



**AUFMERKSAMKEIT**  
ZUM GEBURTSTAG UND  
ZU WEIHNACHTEN

„Essen ist Vertrauenssache –  
und unsere Herzensangelegenheit.“

So lautet das Motto des marktführenden Unternehmens der Region, ALEXMENÜ GmbH & Co. KG.

Seit 1990 steht das Familienunternehmen für gesunde Ernährung in der Kindergarten- und Schulverpflegung, als auch in der Mittagsversorgung von Firmen und Privatpersonen.

**BEWIRB DICH  
UND WERDE  
TEIL UNSERES  
TEAMS**

So erreichst Du uns:

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG  
Personalabteilung

Parchauer Straße 1 B  
39126 Magdeburg

Tel: 0391 - 300 36 27

[bewerbung@alex-menu.de](mailto:bewerbung@alex-menu.de)