



PALAIS
DRESDEN

Du hast einen ausgeprägten Geschmackssinn und hast schonmal gekocht?

Du bist fit und gern auf den Beinen?

Du willst ein Handwerk lernen und bist absoluter Teamplayer?

*Kannst du alle drei Fragen aus vollem Herzen mit **JA** beantworten, dann ist das möglicherweise dein Beruf:*

Koch / Köchin

- Handwerker des guten Geschmacks -

Köchinnen und Köche sind echte Genuss-Experten. Kern ihrer Aufgaben ist das Zubereiten von Speisen und Menüs. Dafür lernen sie alle wichtigen Arbeitstechniken und Wissenswertes über Lebensmittel – von Fleisch und Fisch über Pflanzenküche bis hin zu Desserts. Modernste Geräte, die man im Haushalt nicht findet, erleichtern die effiziente Arbeit.

Beim Kochen ist aber längst nicht Schluss, Köche sind die Profis für alle Abläufe und Planungen in der Küche und drumherum: Einkauf, Lager und auch Speisekartenerstellung. Sie organisieren die Küche und arbeiten kollegial mit dem Service zusammen. Qualität und Gästewünsche haben sie dabei stets im Blick.

Kochen ist beides: Handwerk und Kunst. Besonders geeignet für die Küche sind handwerklich geschickte und gleichzeitig kreative Menschen, die gerne im Team arbeiten. Dabei helfen ein ausgeprägter Geschmackssinn, Sorgfalt und kulinarische Neugier. Zeitdruck ist häufig in der Küche, Stressresistenz und eine gewisse körperliche Fitness sind daher von Vorteil.

Diese Ausbildungsschwerpunkte erwarten dich bei deiner Ausbildung in unseren Bülow Hotels:

- **Einsatz auf verschiedenen Posten:** Frühstück, Gardemanger, Saucier, Entremetier, Pâtissier
- **Hotelrestaurant Caroussel Nouvelle:** Kochen in verschiedenen Küchenstilen für unsere Klassikergerichte und die Gourmetmenüs
- Ressourcenschutz, Nachhaltigkeit, Ernährungs-Trends und Hygiene
- **Tagungen, festliche Events und Caterings:** Unterschiede und Besonderheiten bei der Kalkulation, dem Einkauf und der Lagerung
- **Warenkunde und Produktkompetenz:** respektvoller Umgang mit dem Ausgangsprodukt für optimalen Geschmack und höchste Qualität
- **Einsatz im Service:** für direkte Gastkommunikation und das Kennenlernen der Serviceabläufe (wie gelangt der Gästewunsch in die Küche und wie gelangt das fertige Gericht zum Gast)
- **Weiterbildungsoptionen** in den Hotels und bei unseren Kooperationspartnern Relais & Châteaux sowie Romantik Hotels

FEINE
PRIVAT
HOTELS
kultur und Leidenschaft



JRE
FINE RESTAURANTS



PALAIS
DRESDEN

Was du über die Ausbildung sonst noch wissen solltest:

- Die Koch-Ausbildung dauert **planmäßig drei Jahre**. Bei einem Schnuppertraining kannst du vorab testen, ob dieser anspruchsvolle Beruf etwas für dich ist.
- Es ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben. Wir empfehlen jedoch, aufgrund der Arbeitszeiten zum Ausbildungsbeginn das 17. Lebensjahr vollendet zu haben.
- Die Ausbildung findet im Hotel und in der **Berufsschule (Blockunterricht)** statt.
- Wir bieten attraktive Mitarbeiter-Konditionen in unserem Haus, Rabatte für hoteleigene Leistungen und Teamcard-Preise in Relais & Châteaux Häusern sowie Romantik Hotels. **Wir können auch feiern:** z.B. die monatlich gemeinsam begangenen Geburtstage und die große Personalfeier einmal im Jahr
- **Nach der Ausbildung** gibt es unterschiedlichste Karrieremöglichkeiten: Du kannst deine Laufbahn als Commis de Cuisine beginnen, dich zum Küchenmeister oder zur Küchenmeisterin fortbilden und später bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Du kannst dich selbstständig machen und ein eigenes Restaurant eröffnen. Aufgrund der fundierten dualen Ausbildung werden unsere Nachwuchsfachleute u.a. gern bei den Kollegen im Ausland angenommen oder können auf Kreuzfahrtschiffen arbeiten.

Unser Bülow-Team besteht zum einen aus langjährigen Mitarbeitern, die schon seit Jahren zur Familie gehören. Zum anderen wird das Team immer wieder um viele junge, motivierte und kompetente Mitarbeiter erweitert, die die Arbeit bei uns als Karrieresprungbrett benutzen.

Ihnen allen ist gemeinsam, dass sie mit Leib & Seele ihren Beruf ausüben, ihre Profession lieben und als Gastgeber in ihrem Bereich fungieren. Genau diese Mischung macht es aus, dass die Bülow-Hotels bei unseren Gästen so beliebt sind.

Haben wir dein Interesse geweckt? Kannst du dir vorstellen, mit diesem Beruf in die Arbeitswelt einzusteigen?

Dann bewirb dich per E-Mail mit einem Motivationsanschreiben, einem Lebenslauf mit aussagekräftigem Foto sowie allen aktuellen Zeugnissen:

Hotel Bülow Palais
Stellvertretende Direktorin
Frau Martina Fröhlich
Königstraße 14
01097 Dresden

E-Mail: martina.froehlich@buelow-hotels.de .

FEINE
PRIVAT
HOTELS
kultur und lebensschaft



JRE
FEINE RESTAURATEURE