

Ausbildung als Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Mit eatclever erwartest dich ein junges vielseitiges Team mit Liebe zum Essen. Wir haben uns das Ziel gesetzt, Fast Food zu revolutionieren und feelgood Food für jeden Menschen einfach zugänglich zu machen.

Dein Profil

Für deinen Job benötigst du insbesondere die folgenden Eigenschaften :

- Spaß an der Arbeit in der Küche und am Kochen
- Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent und Teamwork
- Reisebereitschaft
- Ausdauer & Belastbarkeit
- Abitur/Realschulabschluss

Zusätzlich erwarten wir von dir die folgenden Punkte:

- Kommunikationsstärke
- Selbstständiger und systemorientierter Arbeitsstil
- Zuverlässigkeit, Qualitätsbewusstsein, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Führerschein Klasse B (optimal)

Dein Ausbildungsinhalt:

In der Ausbildung wirst du insbesondere drei Bereiche kennenlernen:

- Einweisung und Training unserer Küchen vor Ort in ganz Deutschland
- Qualitätskontrolle bei unseren Küchen in ganz Deutschland
- Unterstützung bei der Entwicklung von Arbeitsschritten und Rezepten

Deine Ausbildung:

- Start: Jährlich im Herbst/Frühjahr
- Dauer: 3 Jahre (Verkürzung möglich)
- Deine Perspektive: Partner Management

Was wir bieten:

- Ein zentrales Büro in der Speicherstadt
- Flexible Arbeitszeiten
- Die Möglichkeit Verantwortung über spannende Aufgaben zu übernehmen und diese selbstständig anzugehen
- Maßgebliche Mitwirkung an dem Ausbau von Deutschlands gesundem Lieferservice
- Schnelle Entscheidungsprozesse durch direkte Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung

- Offenheit für Ideen, Innovationen und Anregungen
- Mitarbeitervergünstigungen und regelmäßige Teamevents (z.B. gemeinsamer Jahresurlaub)

Jetzt bewerben:

jobs@eatclever.de