



AUSBILDUNG

IN DER METZGEREI BRUNNER

KOCH (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER 3 JAHRE



Was macht ein Koch (m/w/d) in der Metzgerei Brunner?

Du lernst in der Metzgerei Brunner, wie du als Koch in der Gemeinschaftsverpflegung erfolgreich wirst. In unserer Partyserviceküche bereitest du täglich hunderte Essen für Mittagstisch, Caterings und Kantinen zu. Dabei entwickelst du Fähigkeiten in effizientem Arbeiten, kreativer Menügestaltung und Teamarbeit. Durch dein Engagement trägst du dazu bei, dass unsere Kunden stets leckere und hochwertige Speisen erhalten und zufrieden sind. Als Koch in der Gemeinschaftsverpflegung erlebst du die vielseitigen Abläufe in einer modernen Großküche und den richtigen Umgang mit unterschiedlichsten regionalen Zutaten. Wir legen großen Wert auf Sicherheit und Qualität und vermitteln dir das entsprechende Know-how.



Passt der Beruf zu dir?

Wenn du eine Leidenschaft fürs Kochen hast, gerne kreativ bist und einen verantwortungsvollen Beitrag zur Gemeinschaft leisten willst, dann ist eine Ausbildung zum Koch in der Metzgerei Brunner genau das Richtige für dich. In unserer Partyserviceküche bereitest du jeden Tag mehrere hundert Essen für unseren Mittagstisch, Caterings und Kantinen zu.



Was wir dir bieten:

Neben einem attraktiven Gehalt plus Brunner-Bonus wirst du bei uns herzlichst im Familienbetrieb aufgenommen. Bei uns erwartet dich eine fundierte Ausbildung durch motivierte Ausbilder*innen und ausreichende Einarbeitungszeit. Du erhältst kostenlose Arbeitskleidung, Einkaufsrabatt und günstige Verpflegung. Als systemrelevanter Beruf hast du bei uns einen sicheren Arbeitsplatz mit vielen Weiterbildungsmöglichkeiten. Zusätzlich hast du die Möglichkeit, an unserer Azubiakademie teilzunehmen, um dein Wissen zu allgemeinen Themen zu erweitern.



Servus!

Wir sind die Metzgerei Brunner, ein familiengeführtes Unternehmen in Lappersdorf. Wir setzen uns aus zwei Generationen zusammen: Heike und Max Brunner, die Gründer und Marie und Moritz Brunner, die Juniors. Seit 1996 sind wir stolz darauf, Jung und Alt mit unseren hochwertigen Produkten glücklich zu machen.

Wir sind nicht nur eine gewöhnliche Metzgerei, sondern bieten auch einen umfangreichen Partyservice an. Außerdem betreiben wir unter der Marke "Brunners Kidsmenü" eine Großküche, in der wir täglich 4000 leckere und regionale Gerichte zubereiten und dadurch Kinder und Jugendliche in Regensburg und Umgebung versorgen.

Nachhaltigkeit und Tierwohl sind uns besonders wichtig. Deshalb beziehen wir unsere Produkte von regionalen Anbietern und arbeiten mit ausgewählten Landwirten zusammen. Wir setzen auf Qualität und Transparenz bei jedem Schritt unserer Arbeit.

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen und dir unsere Leidenschaft für gutes Essen und Nachhaltigkeit weiterzugeben!

AUSBILDUNGS-GEHALT

- 1** Lehrjahr: 1100,00 € + 50,00 € Brunner-Bonus
- 2** Lehrjahr: 1200,00 € + 100,00 € Brunner-Bonus
- 3** Lehrjahr: 1300,00 € + 150,00 € Brunner-Bonus

