

# Passt! - Ausbildung bei Henkel



## Lehrstelle Koch/Köchin (m/w)

Schwarzkopf | 



Persil



Henkel steht für weltweite Spitzenpositionen mit erfolgreichen Marken und innovativen Technologien. Es erwartet Sie ein Umfeld, in dem Zukunft gestaltet wird und in dem Mitarbeiter über sich hinauswachsen. Eine Ausbildung bei Henkel ist weitaus mehr als nur ein Einstieg in Ihr Berufsleben. Es sind Leidenschaft, Leistung und Vertrauen, die uns gemeinsam Spitzenleistungen erzielen lassen.

Als angehende(r) Koch/Köchin erlernen Sie in unserer Betriebskantine, die jährlich mehr als 100.000 Menüs ausgibt, alle notwendigen Grundlagen zur Bestellung und Verarbeitung von Lebensmitteln. Darüber hinaus werden Wissen zur Menüerstellung der österreichischen sowie internationalen Küche, Lebensmittel-Hygiene und Diätkost vermittelt. Die Integration in ein langjähriges Team mit gutem Arbeitsklima runden die Ausbildung bei Henkel ab.

### Schwerpunkte der praktischen und theoretischen Ausbildung:

- Lebensmittel verschiedener Arten erkennen, überprüfen und verwenden
- Richtiges Schneiden und Verarbeiten von Lebensmitteln
- Warenmengen berechnen, einkaufen, überprüfen und lagern
- Zusammenstellung von Menüs sowie Ernährungs-Lehre und Diätkost
- Lebensmittel-Hygiene
- Umgang mit Fach-Ausdrücken, Rechen- und Bürogeräten; Küchenkalkulation
- Umweltschutz, Sicherheitsvorschriften

### Ihr Profil:

- ✓ Sehr guter Pflichtschulabschluss
- ✓ Schulabbrecher höherer Schulen
- ✓ Maturanten

### Wir bieten:

Fundierte Ausbildung in Theorie & Praxis, Internationales Umfeld, Weiterbildung, Lehrlingsausflüge, Werksbibliothek, Vergünstigte Einkaufsmöglichkeiten, Betriebsrestaurant, Prämien für Schulerfolg und bei guter Lehrabschlussprüfung sowie die Bezahlung nach dem KV der chemischen Industrie.

**Start:** 1. September 2015 **Dauer:** 3 Jahre



**Bewerbung & Information:** [www.henkel.at/Karriere](http://www.henkel.at/Karriere)

Bitte bewerben Sie sich ab Ende Oktober online im Bereich Karriere/Lehrlinge