



Herzlich willkommen, Bonjour, a warm welcome im Reinhard's am Kurfürstendamm.

Unser Restaurant steht für Berliner Gastfreundschaft und feiner Brasserie-Küche mit deutsch-französischen Klassikern.

Von morgens 7 Uhr bis nachts um 1 Uhr sind wir an 365 Tagen präsent auf dem Kurfürstendamm und bieten unseren Gästen einen umfangreichen Service der keine Wünsche offen lässt.

Wir bewerben uns bei Ihnen - als Ihr neuer Arbeitgeber

Auszubildende Köchin / Koch

Ihre Ausbildung:

Ihre Ausbildung dauert - je nach Schulabschluss - 2,5 oder 3 Jahre. Sie beginnt im August mit einer Einführungswoche. Innerhalb dieser Woche werden wir Ihnen den betrieblichen Alltag mit allen Facetten näher vorstellen. Somit lernen Sie auch die Bereiche kennen, in denen Sie im Laufe Ihrer Ausbildung einige Monate arbeiten werden. Während der Ausbildung erwartet Sie ein vielfältiger und abwechslungsreicher Mix aus Theorie und Praxis. Dies wird ergänzt durch überbetriebliche Weiterbildungen. Während der Ausbildung begleiten wir Ihre Entwicklung aktiv. Ein Ausbilder und ein Mentor steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Die Praxis:

Während Ihrer Ausbildung werden Sie gemäß Lehrplan in verschiedenen Bereichen eingesetzt und lernen dabei alle fachlichen Themen in der Praxis kennen. Dabei immer im Mittelpunkt: der Service für den Gast. Ohne ein klares Bekenntnis zur absoluten Kundenorientierung werden wir nicht erfolgreich sein.

Die Theorie:

In der Berufsschule beschäftigen Sie sich mit dem theoretischen Fachwissen, welches Sie für Ihren Beruf und für die IHK-Abschlussprüfung benötigen. Auch intern unterstützen wir Sie praxisbegleitend mit weiteren Lernimpulsen, wie z.B. mit Fachtrainings und eLearning-Angeboten. Ein guter IHK-Abschluss ist wichtig - für Sie ebenso wie für uns. Deswegen begleiten wir Sie auch intensiv bei der Vorbereitung auf Zwischen- und Abschlussprüfungen.





Die Vergütung / Benefits:

Die übertarifliche Vergütung Ihrer Ausbildung ist nach Ausbildungsjahren gestaffelt.

- | | |
|---------------------|-----------------|
| 1. Ausbildungsjahr: | 750 Euro brutto |
| 2. Ausbildungsjahr | 860 Euro brutto |
| 3. Ausbildungsjahr | 975 Euro brutto |

Sie erhalten ein 13. Monatsgehalt und haben 5 Wochen Urlaub im Jahr.

Darüber hinaus profitieren Sie als Azubi von einer Reihe attraktiver Zusatzleistungen:

- Zuschuss zur Kontoführungsgebühr
- Messergeld
- Fahrtkostenzuschuss
- Vermögenswirksame Leistungen
- Zuschuss zur Altersvorsorge
- Trinkgeldbeteiligung
- Stellung der Berufsbekleidung inkl. Reinigung
- attraktive Mitarbeiterrabatte (Alba Berlin, Kempinski, Theater am Kurfürstendamm, Renaissance Theater, Wein & Glas etc.)

Die Voraussetzungen:

Wir würden uns freuen wenn Sie folgende Kriterien erfüllen könnten.

- einen erfolgreich abgeschlossenen Schulabschluss
- moderate bis gute Englischkenntnisse
- gute Umgangsformen und Taktgefühl
- Engagement und Interesse mit Menschen zu arbeiten
- Sie sind ehrgeizig und möchten in Ihrem leben etwas bewegen und erreichen
- Sie schätzen Sauberkeit und Ordnung





Ihre Perspektiven:

Sie sollten sich im Vorfeld darüber im Klaren sein, dass ein Beruf in der Hospitality Branche körperlich und mental sehr anstrengend sein kann. Gearbeitet wird meistens zu Zeiten wo unsere Mitbürger Ihren Feierabend genießen oder große Feste wie Weihnachten oder Silvester ausgelassen feiern können. Auf der anderen Seite, ist das Arbeiten in unserer Branche zum größten Teil immun gegen Automatisierung und wie der Volksmund schon sagt: „Egal was passiert, gegessen wird immer“! Des Weiteren steht Ihnen nach Abschluss Ihrer Ausbildung die „Welt offen“. Vorausgesetzt die Sprachkenntnisse sind ausreichend, können Sie überall auf der Welt einen Job finden, sei es in London, Paris, Sydney oder auch Neuseeland und somit einen weiteren Grundstein für Ihre Karriere in unserer Branche legen.

Während Ihrer Ausbildung erhalten Sie regelmäßiges Feedback zu Ihrem Leistungsstand. So wissen Sie immer, wo Sie stehen und in welchen Bereichen Sie sich noch verbessern können. Bei guten Leistungen übernehmen wir alle Auszubildende in eine unbefristete Festanstellung.

Ihre Bewerbung:

Ihre schriftliche Bewerbung können Sie uns gerne per Email an Frau Rissmann unter rissmann@restaurant-reinhard.de zusenden. Wir prüfen alle eingehenden Bewerbungen und informieren Sie per EMail über den Stand der Dinge und die weitere Vorgehensweise.

Thomas Weiland
Geschäftsführer

Benjamin Wasgindt
Küchendirektor