



<https://www.koehlehotels.de/job/ausbildung-koch-koechin-2027-ludwigsburg/>

Ausbildung Koch/Köchin (m/w/d)

Beschreibung

Du hast Spaß am Kochen, arbeitest gerne mit frischen Lebensmitteln und möchtest lernen, wie aus guten Zutaten richtig gute Gerichte entstehen? Dann komm zu uns.

Im Goldenen Pflug in Ludwigsburg erwartet dich eine abwechslungsreiche Ausbildung in einer professionellen Hotel- und Restaurantküche. Du lernst unterschiedliche Küchenbereiche kennen und bist von Anfang an Teil unseres Teams.

Dabei zeigen wir dir Schritt für Schritt, worauf es bei der Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation von Speisen ankommt – vom À-la-carte-Geschäft über Veranstaltungen und Feiern bis hin zum Hotelbetrieb.

Bei uns zählt nicht, dass du schon alles kannst. Wichtig sind uns Interesse am Beruf, Zuverlässigkeit, Teamgeist und Freude daran, Neues zu lernen.

Ausbildung

Anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG).

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildungsbeginn: 01.08.2027

Ausbildungsort: Goldener Pflug, Ludwigsburg

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Zubereitung und Anrichten unterschiedlicher Speisen
- Kennenlernen der verschiedenen Posten und Arbeitsbereiche in unserer Küche
- Vorbereitung und Verarbeitung frischer Lebensmittel
- Mitarbeit im À-la-carte-Geschäft sowie bei Veranstaltungen und Feiern
- Erlernen professioneller Arbeitsabläufe und Organisation in der Küche
- Fachgerechter Umgang mit Lebensmitteln und Waren
- Warenannahme, Lagerung und Kontrolle von Beständen
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Schrittweise Übernahme eigener Aufgaben und Verantwortung
- Zusammenarbeit mit Küche, Service und den weiteren Bereichen unseres Hauses

Qualifikationen / Anforderungen

- Erfolgreicher Schulabschluss
- Interesse am Kochen und am Umgang mit Lebensmitteln
- Freude an praktischer und abwechslungsreicher Arbeit
- Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Teamgeist und eine offene Persönlichkeit
- Lernbereitschaft und Motivation, Neues auszuprobieren
- Sorgfältige und saubere Arbeitsweise

Arbeitgeber

Köhle-Hotel-Betriebs GmbH

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

01.08.2027

Dauer der Anstellung

3 Jahre / Ausbildungsdauer

Industrie / Gewerbe

Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsort

Dorfstraße 2-6, 71636,
Ludwigsburg, Baden- Württemberg,
Deutschland

Arbeitszeiten

Vollzeit im Rahmen der Ausbildung.
Die Arbeitszeiten richten sich nach
Ausbildungsplan und
Einsatzbereich und können auch
Wochenenden und Feiertage
umfassen.

Veröffentlichungsdatum

18. September 2026

Gültig bis

30.06.2027

- Bereitschaft zu den in Hotellerie und Gastronomie üblichen Arbeitszeiten

Leistungen der Anstellung

- Eine abwechslungsreiche und praxisnahe Ausbildung
- Persönliche Betreuung durch erfahrene Kolleginnen und Kollegen
- Schrittweise Übernahme eigener Aufgaben und Verantwortung
- Ein eingespieltes Team und kurze Entscheidungswege
- Raum für eigene Ideen und aktive Mitarbeit
- Kostenlose Reinigung der Arbeitskleidung
- Bei Bedarf Unterstützung bei der Unterkunft bzw. ein Personalzimmer
- Gute Entwicklungsmöglichkeiten nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung
- Möglichkeit einer langfristigen Zusammenarbeit und Übernahme

Kontakte

Klingt nach dir? Dann möchten wir dich kennenlernen. Bewirb dich direkt über unser Bewerbungsformular für deine Ausbildung bei uns.