

## Ausbildung zum Koch (m/w/d)

- › Du willst lernen, wie du mit uns zusammen das Speisenangebot noch **vielfältiger, saisonaler und vegetarischer** machen kannst?
- › Du willst **deine Kreativität** entwickeln und in unseren Betrieb einbringen?
- › Du möchtest die liebevolle Atmosphäre unseres Teams mit Deinem **zuverlässigen Charakter** bereichern?
- › Du hast Spaß daran Deine Erfahrungen mit uns zu teilen und bist **offen für die Meinung Deiner Kolleg\*innen + Ausbilder**?

### Das sind die Ausbildungsinhalte im Überblick ...

- Du arbeitest mit frischen Lebensmitteln.
- Du lernst ohne Fertigprodukte und -pülverchen zauberhafte Soßen, Suppen und Fonds herzustellen.
- Du lernst viele Beilagen selbst handwerklich zu produzieren.
- Du besuchst die Berufsschule in Bamberg für eine überbetriebliche Ausbildung.
- Du lernst den bewussten Umgang mit hochwertigen, regional erzeugten Lebensmitteln.
- Dir wird ein energiesparender und nachhaltiger Arbeitsablauf vermittelt.
- Mithilfe der Erfahrung deiner Kolleg\*innen, ist der Restaurantbetrieb für Dich kein Überraschungs-Ei, sondern eine abwechslungsreiche Spielwiese.
- Du hast eine 4-Tage-Woche ohne Teildienst plus einen Tag Berufsschule.
- Weihnachten und Silvester feierst Du mit Deiner Familie (und nicht auf der Arbeit)!

**Du hast Fragen zu den Ausbildungsinhalten bei uns? Dann schreib uns gerne eine Mail oder ganz unkonventionell per Facebook oder Instagram.**

**Bewerbungen bitte ausschließlich per E-Mail an [info@brauerei-reblitz.de](mailto:info@brauerei-reblitz.de) mit kurzem Motivationsschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen.**

Brauerei Gasthof Reblitz · Am Mahlberg 1 · 96231 Nedensdorf/Bad Staffelstein  
Tel.: 09573 96500 · [www.brauerei-gasthof-reblitz.de](http://www.brauerei-gasthof-reblitz.de)



Im Brauerei Gasthof Reblitz brauen wir unsere eigenen Bierspezialitäten, servieren diese frisch gezapft und kochen à la carte sowohl für Einheimische als auch für unsere Übernachtungsgäste.

Neben unserer kleinen Standardkarte bieten wir am Wochenende zusätzlich auch Tagesempfehlungen an, welche wir zukünftig gerne kontinuierlicher über die Woche anbieten wollen. Ob vielfältige Wildspezialitäten, wechselnde vegetarische Gerichte, diverse Fischspezialitäten oder frische hausgemachte Burger – wir verarbeiten überwiegend saisonale & regionale Zutaten von hiesigen Erzeuger\*innen. Und natürlich werden alle Sonntagsbraten von uns schonend geschmort und sämtliche Soßen sowie Fonds ohne Convenience- oder Instantprodukten hergestellt.

*Thomas Reblitz*