



Kirberg macht Events einmalig. Inspirierende Konzepte, perfekte Umsetzung und höchste kulinarische Klasse sind unser Anspruch. Die kleine Besonderheit on top ist unsere Handschrift. Als führendes Cateringunternehmen und Impulsgeber der Branche bieten wir unseren Kunden umfassendes gastronomisches Know how an vielen außergewöhnlichen und immer neuen Orten. Als Gastgeber mit Herz arbeiten wir in einer der schönsten Eventlocations Deutschlands, unter anderem in der Flora Köln und in der Koelnmesse.

**Du bist auf der Suche nach einer abwechslungsreichen Ausbildung? Werde Teil des Kirberg-Teams in der Flora Köln oder der Koelnmesse. Begeistere unsere Gäste – mit dem was Du kannst, Deinem Charme, Deiner Persönlichkeit. Bewirb Dich auf die Ausbildung als**

## AUSZUBILDENDE ZUM KOCH/KÖCHIN (M/W) FLORA KÖLN ODER KOELNMESSE

### Der Kirberg-Spirit

Fine Food. Fine Time. – Das ist die Leitidee für unsere kulinarischen Inszenierungen. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Genusswelt ein wenig individueller und vergnüglicher zu machen. Du auch?

Schick uns Deine vollständige Bewerbung mit Deinen Zeugnissen unter dem Stichwort „Auszubildende/-r zum/-r Koch/Köchin 2018“ per email an [r.nimick@kirberg-catering.de](mailto:r.nimick@kirberg-catering.de) oder per Post an:

Kirberg GmbH | Deutz-Mülheimer Str. 109 | 51063 Köln  
Ansprechpartner: Ralph Nimick | Tel: 0049 221 284 8200  
[www.kirberg-catering.de](http://www.kirberg-catering.de)

### Wir haben Dir einiges zu bieten:

- eine qualifizierte und professionelle Ausbildung in einem anerkannten und expandierenden Unternehmen
- Vermittlung von ausgezeichneten Fachkenntnissen
- Anleitung zu selbstständiger und verantwortlicher Arbeitsweise
- viel Raum für Mitgestaltungsmöglichkeiten und Wertschätzung Deiner Ideen
- arbeiten in einem sympathischen und aufgeschlossenen Team, das sich auf Dich freut
- internen und externen Schulungen
- interessante und spannende Veranstaltungen von Karneval bis Gala – Tagung bis Sommerfest uvm.
- Teilnahme an Wettbewerben

### Das lernst du bei uns:

- Mitarbeit bei der Konzeption und Ausgestaltung des Food-Angebots
- eigenverantwortliche Vor- und Zubereitung von Speisen unter Einhaltung der HACCP- Vorgaben
- Erlernen aller küchentechnischen Verfahren
- Mitarbeit bei Veranstaltungen- am Buffet, bei Menüs und Front Cooking

### Deinen Charme hätten wir gern!

- Den Wunsch sich ständig weiter zu entwickeln und über den Tellerrand zu schauen
- Du bist volljährig und hast einen guten Schulabschluss sowie eine gute Allgemeinbildung
- Du hast Lust am Kochen und möchtest in der Gastronomie und der Eventbranche tätig werden
- Du bist kontaktstark und neuen Dingen gegenüber aufgeschlossen
- Engagement und Verantwortungsbewusstsein sind keine Fremdwörter für Dich ebenso wenig wie die englische Sprache
- Handwerkliches Geschick und gute Umgangsformen runden dein Profil ab