

Wir bieten eine Ausbildung zum

## ***Koch/Köchin***

zum 1. August 2012

Hauptschulabschluß

3 jährige Ausbildung

\*

fundierte Ausbildung in der Frische-Küche

mit Produkten aus der Region

Vermittlung von Fleischkenntnissen

geregelte Arbeitszeiten

kein Fahrzeug notwendig

Unterkunft und Verpflegung kann gestellt  
werden.

\*

## ***Restaurantfachmann***

## ***Restaurantfachfrau***

zum 1. August 2012

Hauptschulabschluß

3 jährige Ausbildung

Ausbildung im a la carte-Geschäft

Bankett, Wareneingang, Wäschepflege

Tischwäsche, Stoffserviettenfalten

Tranchieren, Filettieren, Vorlegen  
Weinservice

uvm.

\*

# *Fachmann im Gastgewerbe* *Fachfrau im Gastgewerbe*

zum 1. August 2012

Hauptschulabschluß

2 jährige Ausbildung

Ausbildung im a la carte-Geschäft  
Bankett, Wareneingang, Wäschepflege  
Tischwäsche, Stoffserviettenfalten  
uvm.

## *Restaurant mit Metzgerei* *„Lingerhand“*

Bernd Kalter

Küchen- und Fleischermeister

Hauptstraße 39 – 56332 Wolken

Tel. 02607/512 – [info@lingerhand.de](mailto:info@lingerhand.de)

Bewerbungen telefonisch, postalisch oder  
per Email