

AUSBILDUNG. PERSPEKTIVE. KARRIERE.

Berufskraftfahrer (m/w/d)

Aus der Praxis

„Die Ausbildung zum Berufskraftfahrer bei CHEFS CULINAR ist ziemlich vielfältig. Als Berufskraftfahrer lernt man auf der einen Seite unsere Kunden gut kennen und pflegt den Kontakt zu ihnen. Auf der anderen Seite muss man sich den alltäglichen Herausforderungen des Straßenverkehrs und der Anlieferung stellen. Dafür ist es sehr wichtig, den Umgang mit dem LKW gut zu beherrschen. Der Betrieb selbst ist sehr familiär. Alle Kollegen sind freundlich und hilfsbereit und geben einem gerne Tipps für den Berufsweg.“





Berufskraftfahrer (m/w/d)

Viel unterwegs sein und ein großes Auto mit viel PS unter der Haube fahren: Wenn das deine Vorstellung von der Zukunft ist, dann ist eine Ausbildung zum Berufskraftfahrer (m/w/d) genau das Richtige für dich.

CHEFS CULINAR ist einer der führenden Lebensmittelgroßhändler in Deutschland. Zahlreiche Unternehmen aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung werden täglich von uns beliefert.

Zu Beginn der Ausbildung lernst du das Lager, den Wareneingang, das Kommissionieren, Verladen und die Ausgangskontrolle kennen. Das zweite Ausbildungsjahr verbringst du in der Fahrschule, in der Werkstatt und im Büro des Fuhrparks, wo du lernst, wie man Touren plant, Termine für Reparaturen macht und den Fahrzeugbestand kontrolliert. Danach fährst du dann die ersten Kundentouren als Beifahrer mit. Du siehst: Etwas mehr, als den Zündschlüssel umdrehen und losfahren, gehört dann doch dazu, aber wenn du erst mal hinter dem Lenkrad eines 18-Tonnners mit topmodernem Bordcomputer sitzt, wirst du wissen, dass die Mühe sich gelohnt hat.

Die Berufskraftfahrer (m/w/d) von CHEFS CULINAR fahren übrigens in der Regel ausschließlich Touren im Nahverkehr. Das heißt, dass du geregelte Arbeitszeiten hast und abends zurück bei Freunden und Familie sein kannst – was im Berufsbild des Kraftfahrers (m/w/d) keine Selbstverständlichkeit ist.

Damit du bestmöglich ausgebildet wirst, unterstützen wir dich mit regelmäßigen Schulungen und Fortbildungen. Besuche der Berufsschule vermitteln dir das nötige theoretische Wissen.

Bei CHEFS CULINAR bieten wir dir so die Möglichkeit, deine Fähigkeiten optimal zu entwickeln und deine Talente zu entfalten.

Wir bieten

1. eine spannende, umfassende Ausbildung, in der du alle Fachabteilungen kennenlernst und Schritt für Schritt Verantwortung übernimmst, bis du schließlich selbstständig Kundentouren fährst
2. das Absolvieren des Führerscheins C/CE und des Staplerscheins
3. eine intensive Betreuung durch erfahrene Ausbilder
4. regelmäßige Schulungen und Fortbildungen, wie z. B. Messebesuche, Warenkundes Schulungen, Betriebsbesichtigungen
5. bei Bedarf Nachhilfeunterricht, um dich jede Prüfung meistern zu lassen
6. geregelte und regelmäßige Arbeitszeiten
7. eine moderne Fahrzeugflotte, die mit der neuesten Technik ausgestattet ist
8. hohe Übernahmekancen
9. ein gutes Betriebsklima und verantwortungsvolle Aufgaben in einem kollegialen Umfeld. Eine Ausbildung bei CHEFS CULINAR bedeutet: Viele Ausbildungsmöglichkeiten und große Chancen für deine Zukunft!

Wir erwarten

- ✓ mindestens einen Hauptschulabschluss
- ✓ Interesse an neuer Technik
- ✓ Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Pünktlichkeit
- ✓ ein gepflegtes Auftreten und Spaß am Umgang mit Menschen

Weitere Informationen unter: www.chefsculinar.de

CHEFS CULINAR

CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG

Patterken 2, 06686 Lützen OT Zorbau, Telefon 034441 - 95 - 9980

E-Mail: ausbildung@chefsculinar.de