

Berufsbild Koch / Köchin

Der Mensch ist, was er isst!

Was Sie alles lernen:

- *Produktkenntnisse (Obst, Gemüse, Kräuter, Fisch, Fleisch, etc.)
- *Saisonale Gerichte
- *Herstellung von Speisen
- *Planung, Vorbereitung und Einkauf der Gerichte und Zutaten
- *Erstellung von Speisekarten
- *Arbeiten unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften
- *Fachgerechtes Lagern von Lebensmitteln
- *und natürlich Aufräum- und Putzarbeiten



Was Sie mitbringen sollten:

- * Gepflegtes Erscheinungsbild
- * Manuelles Geschick
- * Kreativität
- * Guter Geschmackssinn
- * schnelles Auffassungsvermögen
- * Belastbarkeit
- * Teamfähigkeit
- * Flexibilität
- * sicherer rechnerischer Umgang mit Zahlen
- * Hauptschulabschluss oder mittlere Reife



Ausbildungsdauer:

*Dauer 3 Jahre

Ausbildungsvergütung:

1. Jahr	700,-
2. Jahr	800,-
3. Jahr	900,-

Fortbildungsmöglichkeiten:

- *Teilnahme an Kochwettbewerben
- *Besuch von Fachkursen
- *Küchenmeister
- *Besuch der Hotelfachschule

Ausbildungsorte:

- *Hotels
- *Restaurants
- *Cafés
- *Bistros
- *Großküchen
- *Kantinen

Köche haben einen kreativen Beruf



Welche Vorteile hat Ihre Ausbildung für Sie in unserem Haus

- Sie lernen in einem der besten 160 Restaurants in Deutschland
- Sie können viel sehen und lernen
- deshalb sind wir Ihr Sprungbrett für die Zukunft
- Die Ausbildung in unserem Haus ist sehr vielseitig
(à la carte Geschäft, Veranstaltungen im Haus, Veranstaltungen außer Haus, Veranstaltungen mit Kollegen, und, und, und...)
- Sie werden Ihren Fähigkeiten entsprechen gefördert und gefordert
- Sie arbeiten schnell selbständig
- Sie arbeiten in einem jungen Team
- Wir haben 2 Ruhetage (Sonntag & Montag)
- Wir machen (1 Woche im Januar und 3 Wochen in den NRW Sommerschulferien) Betriebsferien
- Bei unseren Mitarbeiterausflügen lernen Sie Weinbaugebiete, andere Restaurants und vieles mehr kennen

Berufliche Aufstiegsmöglichkeiten:

Meister/innen

*Geprüfter Küchenmeistermeister/ Geprüfte Küchenmeisterin

Fach- und Betriebswirte/ -wirtinnen, Fachkaufleute

*Geprüfter Fachwirt/ Geprüfte Fachwirtin im Gastgewerbe

*Touristikfachwirt / Touristikfachwirtin

*Betriebswirt/Betriebswirtin (Fachschule) für Hotel und Gaststättengewerbe

*Betriebswirt/Betriebswirtin (Fachschule) für Catering/Systemverpflegung

*Betriebswirt/Betriebswirtin (Fachschule) für Touristik Reiseverkehr

*Staatlich geprüfter Gastronom / Staatlich geprüfte Gastronomin

*Betriebsleiter / Betriebsleiterin- Hotel / Gaststätten

