AUSBILDUNG ZUM/ZUR

Koch/ Köchin

DU BIST KREATIV, HAST FREUDE AM UMGANG MIT LEBENSMITTELN UND KOCHST GERNE FÜR DICH, DEINE FAMILIE ODER FREUNDE?

DAS SIND DEINE AUFGABEN ALS KOCH/KÖCHIN

Als Koch bzw. Köchin bist du nicht nur für die Herstellung von Speisen zuständig, sondern verantwortest auch die Kalkulation und Organisation von Menüfolgen und Speisekarten. Handwerkliches Geschick und küchentechnisches Wissen bilden daher die Grundlage für diesen Beruf. Während deiner Ausbildung lernst du alle Bereiche der Küche kennen. Je nachdem, auf welcher Karrierestufe du dich als Koch bzw. als Köchin nach der Ausbildung befindest, übernimmst du die Verantwortung für einen bestimmten Bereich in der Küche.

Der Gardemanger sorgt beispielsweise dafür, dass die kalten Speisen rechtzeitig fertig werden und dem Gast serviert werden können. Der Saucier kümmert sich um die Fleischzubereitung sowie Soßenherstellung. Der Patissier kümmert sich um die Süßspeisen zum Dessert. Neben der Zubereitung führst du aber auch die Lagerhaltung, Bestellungen oder Gästeberatungen durch. An der Spitze der Küchenbrigade steht der Küchenchef und kontrolliert und koordiniert die Arbeitsabläufe

DAS HŒRI AM BODENSEE

DAS BIETET DIR DER BERUF ALS KOCH/KÖCHIN

- Jede Menge Abwechslung und kreative Freiheit
- Sicherheit für die Zukunft
- Selbstständiges und flexibles Arbeiten und jede Menge Abwechslung
- Vielseitige Karrierechancen z. B. im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Belastbarkeit und gute körperliche Verfassung
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Schnelle und situationsbezogene Auffassungsgabe
- Offenheit für Neues
- Teamfähigkeit
- Gutes kalkulatorisches Verständnis

AUSBILDUNGSINHALTE:

- Zubereitung von Speisen
- Erlernen von küchentechnischen Verfahren
- Produktpräsentation im Gastraum
- Vorbereitende Arbeiten im Service und Gästebetreuung
- Hygienevorschriften, Kostenkontrolle, Warenwirtschaft
- Kalkulation und Organisation von Menüfolgen und Speisekarten

SCHICKE DEINE BEWERBUNG AN:

Seehotel Höri Event GmbH & Co. KG
Uferstraße 20-23
78343 Gaienhofen
E-Mail: info@hoeri-am-bodensee.de

JETZT BEWERBUNG EINSENDEN!

DAS HŒRI AM BODENSEE

SAMMLE AUSLANDSERFAHRUNGEN!

Wer einen Beruf in der Gastronomie und in der Hotellerie gelernt hat, kann in Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt arbeiten, denn gut ausgebildete Fachkräfte sind international gefragt. Egal, ob Praktikum, Saisonstelle oder langfristiger Arbeitsplatz, ein Aufenthalt im Ausland ist immer eine lohnende Erfahrung. Du verbesserst deine Sprachkenntnisse, lernst andere Kulturen und interessante Menschen kennen.

BERUFSAUSSICHTEN ALS KOCH/KÖCHIN

Nach deiner Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin beginnst du deine Karriere als Commis de Cuisine und kannst später bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) aufsteigen. Die Einsatzmöglichkeiten eines Kochs bzw. einer Köchin sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, in einem Hotel oder Kurbetrieb, einer Kantine oder gar auf einem Kreuzfahrtschiff. Durch eine Ausbildung als Koch oder Köchin erlangst du zudem ideale Voraussetzungen für die selbstständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes.

STARTE DEINE AUSBILDUNG IM HOTEL HOERI

Unsere Ausbildungsverträge sind Musterverträge von der Industrie-und Handelskammer (IHK). Mit deinem Ausbilder schließt du einen solchen Vertrag ab. Die Berufschulausbildung findet im Rahmen von Blockunterricht statt. (1. Lehrjahr in Radolfzell, 2. und 3. Lehrjahr in Villingen-Schwenningen).

VERGÜTUNG (AB 01.09.2022)

- 1. Ausbildungsjahr: 900 €
- 2. Ausbildungsjahr: 1.050 €
- 3. Ausbildungsjahr: 1.159 €

\+ Urlaubsgeld und Jahressonderzahlung

Seehotel Höri Event GmbH & Co. KG
Uferstraße 20-23
78343 Gaienhofen

Telefon +49 773581-10
Fax +49 77358112-22

info@hoeri-am-bodensee.de
www.hoeri-am-bodensee.de