



Koch/Köchin

für unser Betriebsrestaurant

Voraussetzung: Hauptschule oder Mittlere Reife

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Qualifikation: Interesse und Kreativität im Umgang mit Lebensmitteln

Aufgaben: Als Koch / Köchin lernen Sie alle Schritte und Aufgaben zu einem erfolgreichen Ablauf in unserem Betriebsrestaurant kennen. Dazu gehören die Herstellung von kalten und warmen Speisen, das Präsentieren, die Ausgabe und der Verkauf der zubereiteten Menüs sowie die Planung von Küchenabläufen und die Unterstützung bei der Erstellung von Speiseplänen.

Einsatzgebiete: Betriebsrestaurant: Kalte und warme Küche, Patisserie, Boucherie.