

# WIR STELLEN EIN

## Koch / Köchin

Als Köchinnen und Köche sind Sie echte Genuss-Experten. Kern ihrer Aufgaben ist das Zubereiten von Speisen und Menüs. Dafür lernen sie alle wichtigen Arbeitstechniken und Wissenswertes über Lebensmittel – von Fleisch und Fisch über Pflanzenküche bis hin zu Desserts. Diese solide Basis ermöglicht dem Nachwuchs eine berufliche Zukunft in den unterschiedlichsten Betrieben: Vom Gasthaus bis zum Businesshotel, von der Großküche bis zum Sternerestaurant oder sogar auf einem Kreuzfahrtschiff. Kochen ist beides: Handwerk und Kunst.

Beim Kochen ist aber längst nicht Schluss, Köche sind die Profis für alle Abläufe und Planungen in der Küche und drumherum: Einkauf, Lager, Speisekartenerstellung gehören dazu. Sie organisieren die Küche und arbeiten kollegial mit dem Service zusammen. Qualität und Gästewünsche haben sie dabei stets im Blick.

### Key Facts

- Die Ausbildung zum Koch oder zur Köchin dauert planmäßig drei Jahre. Sie kann unter Umständen verkürzt werden.
- Es ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben.
- Die Ausbildung findet im Betrieb und in der Berufsschule (Blockunterricht oder 1-2 Tage pro Woche) statt.
- Kostenfreie Verpflegung (Essen & Getränke) während der Arbeitszeit
- Die Uniform wird gestellt und kostenfrei gereinigt
- Hausinterne & vielseitige Schulungen
- Jährliche ausbildungsorientierte Weiterbildungsfahrten

### Ausbildungsinhalte

- Zubereiten vielfältiger Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, Fleisch und Fisch mit Hilfe professioneller Arbeitstechniken und Geräte
- Herstellen von Suppen und Soßen, Süßspeisen und Salaten, Teigen und Massen
- Planen von Arbeitsabläufen in der Küche
- Beschaffen, Annehmen und Einlagern von Waren
- Ermitteln und Kalkulieren von Kosten, Erträgen und Preisen
- Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln und Ressourcen
- Hygiene und Dokumentation
- Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beratung der Gäste
- Arbeiten im Team
- Anleiten und Führen von Mitarbeitenden

### Weiterbildungsmöglichkeiten

Berufliche Perspektiven für ausgebildete Köche und Köchinnen gibt es in den unterschiedlichsten Betrieben: In Küchen von Restaurants und Hotels, in der Gemeinschaftsgastronomie oder sogar auf Kreuzfahrtschiffen. Die breite Ausbildung und vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten öffnen Türen für unterschiedlichste Karrierewege, auch ins Ausland. Viele Köche beginnen ihre Laufbahn als Commis de Cuisine, bilden sich zum Küchenmeister oder zur Küchenmeisterin fort und steigen später bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager) auf.

Deine Bewerbung nehmen wir gerne per Email entgegen.... Selbstverständlich stehen wir auch für Fragen zur Verfügung. Ihr Coach, Fragenbeantworterin und Starthelferin:

Nicole Lingner | Telefon: +49 (0)661/ 8330-906

Nicole.lingner@hotel-fulda-mitte.de