

STELLENBESCHREIBUNG

Lehre Koch / Köchin

Zu den grundlegenden Aufgaben eines Kochlehrlings gehören das Zubereiten von Speisen sowie das Erstellen eines Menüplanes.

Der Lehrling lernt im Laufe seiner Lehrzeit von unterschiedlichen Schneidetechniken der Lebensmittel angefangen, über deren Eigenschaften, Qualitätsmerkmalen und Verwendungsmöglichkeiten.

Aber auch planerische Fähigkeiten sind gefragt, wenn es um den Einkauf und der Kalkulation für ein Essen geht. Des Weiteren lernt der Lehrling den fachgerechten Umgang mit seinen Arbeitsgeräten- und maschinen.

Ausbildungsvoraussetzung:

- Positiver Abschluss der 9. Schulstufe
- Interesse am Berufsbild
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Schnelle Auffassungsgabe
- Kalkulatorische Fähigkeiten
- Flexibilität in Arbeitszeiten und Arbeitsabläufen
- Teamfähigkeit
- Du liebst gutes Essen und den Umgang mit Nahrungsmitteln

Ausbildungsinhalte:

- Einführung in die Küchen- und Warenkunde
- Schneidetechniken & Gartechniken
- Nahrungsmittel herstellen und zubereiten
- Ausbildung in die Hauptbereiche: Frühstück, Küche Hotel Restaurant bzw. Wirtshausküche
- Professionelle Küchentechnik und moderne Arbeitsgeräte einsetzen
- Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte berücksichtigen
- Hygiene- und Sicherheitsvorschriften im Betrieb
- Mit Gewichtstabellen arbeiten
- Gastronomische Fachausdrücke
- Küchenkalkulationen
- Warenwirtschaft (Annahme und Kontrolle von Warenlieferungen, Mitarbeit bei der Lagerverwaltung & Bestellungen)

Berufsaussichten:

Köche beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und können bis zum Küchenchef aufsteigen. Ein Kochlehrling kann bei uns im Hotelrestaurant oder in der Wirtshausküche FRANZ eingesetzt werden.

Fortbildungsmöglichkeiten:

Qualitativ hochwertige Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Wissenswertes:

- Lehrzeit: 3 Jahre
- Berufsschule in Obertrum/See + Internat
- EUR 720,00 im 1. Lehrjahr