

Lust auf's Kochen und Anrichten ...

Koch / Köchin

Köche und Köchinnen bereiten die unterschiedlichsten Gerichte zu, vom Appetitanreger über Vor- und Hauptspeise bis zum Dessert.

Sie organisieren alle Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht. Schließlich bereiten sie die Speisen zu und richten sie ansprechend an. Hauptsächlich arbeiten sie in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Darüber hinaus sind sie in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig. Auch Schifffahrtsunternehmen beschäftigen auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen Köche und Köchinnen.



Du solltest ...

- Lust auf Arbeiten im Team haben
- handwerkliches Geschick mitbringen
- kreative Ideen entwickeln
- flexibel und belastbar sein
- körperlich fit sein und schnell neue Aufgaben erfassen können
- auch rechnen können



Wege in den Beruf

Die Ausbildung zum Koch/zur Köchin dauert drei Jahre und wird mit einer Prüfung durch die Industrie- und Handelskammer abgeschlossen.

Kontakt:

Jeanette Bamberger
bamberger@pfefferwerk.de
fon: 030. 443 83-402

www.pfefferwerk.de/ausbildung

