

Koch / Köchin



Als Koch/Köchin bist du täglich für die Zubereitung der verschiedensten Speisen zuständig.

Du organisierst alle Arbeitsabläufe in der Küche, stellst Speisepläne auf, kaufst Zutaten ein und lagerst sie fachgerecht. Außerdem bereitest du die Speisen zu und richtest sie ansprechend an. Du arbeitest hauptsächlich in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Darüber hinaus bist du in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig. Auch Schifffahrtsunternehmen beschäftigen auf größeren Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen Köche und Köchinnen.

Du solltest ...

- ein*e Teamplayer*in sein
- belastbar und flexibel sein
- eine gute körperliche Konstitution besitzen
- handwerkliches Geschick mitbringen
- kreative Ideen entwickeln können
- Rechenkenntnisse besitzen

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

Norbert Lutz
lutz@pfefferwerk.de
Fon: 030 40007618

Maik Schulz
mschulz@pfefferwerk.de
Fon: 44383-430

Pfefferwerk Stadtkultur gGmbH
Christinenstraße 18/19
10119 Berlin