



## Ausbildung als Koch / Köchin

In deiner 3-jährigen Ausbildung durchläufst du alle Posten der Küchenbrigade, die zur adäquaten Vor- und Zubereitung der Speisen notwendig sind. Angefangen von der Frühstücksküche, über den Gardemanger (Kalt- & Süßspeisen) und Entremetier (Beilagen & Suppen), bis hin zum Saucier (Soßen, Gebratenes & Fisch), vermitteln wir dir die Fähigkeiten und Kenntnisse, die du zur Ausübung deines Berufs benötigst.

Als Auszubildende/r im Küchenbereich, bist du mit verantwortlich den anspruchsvollen Erwartungen unserer Gäste gerecht zu werden.

### Φ Ausbildungsvoraussetzungen:

- ✓ Hauptschul- oder bevorzugt Realschulabschluss
- ✓ Belastbarkeit und gute körperliche Verfassung
- ✓ Gute Teamfähigkeit
- ✓ Handwerkliches Geschick und Kreativität
- ✓ Rasches Auffassungsvermögen
- ✓ Organisations- und Verkaufstalant
- ✓ Zeitliche Flexibilität (Arbeiten im Schichtsystem)
- ✓ Zuverlässigkeit
- ✓ mathematisches Verständnis

### Φ Ausbildungsdauer:

- ✓ 3 Jahre

### Φ Ausbildungsinhalte:

- ✓ Vor- & Zubereitung der Speisen
- ✓ Unterstützung des Küchenteams bei Veranstaltungen
- ✓ Erlernen aller notwendigen küchentechnischen Verfahren (Garmethoden etc.)
- ✓ Produktpräsentation im Gastraum
- ✓ Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP-Richtlinien
- ✓ Gewährleistung der Sauberkeit im Küchenbereich und den Wirtschaftsräumen
- ✓ Kostenkontrolle, Warenwirtschaft und Küchenorganisation
- ✓ Veranstaltungen und Festlichkeiten ausrichten
- ✓ Angebote gestalten
- ✓ Speisen- und Getränkekunde
- ✓ Erfüllung aller schulischen Anforderungen
- ✓ Pflegen des Berichtsheftes

### Φ Berufsschule:

- ✓ Blockunterricht wechselnd 2 Wochen im Betrieb, 1 Woche in der Berufsschule

### Φ Prüfungen:

- ✓ Der erste Prüfungsabschnitt erfolgt nach 1 Jahr mit der Zwischenprüfung.
- ✓ Nach weiteren 2 Jahren schließt du deine Ausbildung mit der schriftlichen und mündlichen Abschlussprüfung ab.

### Φ Generelle Berufsaussichten:

- ✓ Grundsätzlich beginnen Köche als Commis de Cuisine und setzen ihren Werdegang als Chef de Partie fort, bis Sie über den Souschef bis zum Chefkoch aufsteigen können.
- ✓ Durch die Ausbildung erhältst du die idealen Voraussetzungen für die Positionen in der Küchenbrigade oder für die selbständige Führung eines eigenen gastgewerblichen Betriebes.

Dich hat die Neugierde gepackt? Dann sende uns einfach deine Bewerbung mit Lebenslauf bis Ende Mai des jeweils laufenden Jahres per Post oder E-Mail an [jobs@lumen-wiesbaden.de](mailto:jobs@lumen-wiesbaden.de).