

Koch

Köche bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht.



Deine Vorteile

- Kreatives Arbeiten
- Teilnahme an exklusiven Seminaren (u. a. Praktikum in England möglich)
- Geregelte Arbeitszeiten

Ausbildungsverlauf

- Ausbildungsdauer 3 Jahre
- Einsatz in der evo-Werkskantine
- Vielfältige Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen in einer Großküche gehören: Planung und Einkauf der Lebensmittel, Arbeitsvorbereitung, Lagerhaltung
- Kochen unter Berücksichtigung einer gesunden Ernährung
- Buffets und Sonderessen
- Qualifizierung während der Ausbildung durch ein ergänzendes Praktikum in einem A-la-Carte Restaurant

Was bietest Du uns

- Hauptschulabschluss Klasse 10
- Gute Zensuren in den Fächern Deutsch und Mathematik
- Freude am Kochen und im Umgang mit Lebensmitteln
- Hohes Maß an Teamfähigkeit und Eigenverantwortung