

KOCH / KÖCHIN



Ich möchte
Koch werden.

14

Der/die Auszubildende wird in die Lage versetzt, Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zuzubereiten, Speisen anzurichten und auszugeben. Zu den Ausbildungsinhalten zählt Wareneinkauf unter Beachtung von Preis, Qualität, Frische und Verwendungsmöglichkeiten, artgerechtes Einlagern der Waren, Kontrolle der Lagerbestände, Vor- und Zubereiten der Speisen unter Zuhilfenahme verschiedener Kochtechniken, Anrichten der Speisen und Ausgabe, Pflege der Arbeitsmittel und Maschinen.

Diese Ausbildung wird
in unserer Tochtergesellschaft
der Mühlenkreis Service GmbH
angeboten.



Ausbildungsdauer Prüfung

Voraussetzungen

Bewerbungsunterlagen

Weiterbildungsmöglichkeiten

3 Jahre davon 6 Monate bei einem Partner aus der Gastronomie
Die Prüfung vor der IHK besteht aus einem theoretischen, praktischen und mündlichen Teil.
Vollendung des 16. Lebensjahres, Fachoberschulreife (Abschluss Hauptschule 10. Klasse).
Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Lichtbild, Kopien der letzten 2 Schulzeugnisse, ggf. Praktikumsbescheinigung.
Küchenmeister/in, Betriebswirt/in, Techniker/in für Lebensmittelverarbeitung oder Lebensmitteltechnik, Betriebsleiter/in in Hotels und Gaststätten.
Diätetisch geschulter Koch/Köchin