










KÖCHIN / KOCH (M/W/D)

Überblick zur Ausbildung






-  **Ausbildungsdauer:** 3 Jahre
-  **Blockunterricht:** nach Plan in der Hotelberufsschule Viechtach








Dein Profil

-  **Abschluss:** Qualifizierender Mittelschulabschluss
-  **Kreativität:** Innovative Ideen bei der Menüplanung
-  **Geschicklichkeit:** Handwerkliches Geschick
-  **Sorgfalt:** Präziser Umgang mit Materialien
-  **Teamgeist:** Freundlicher Umgang mit Kollegen

Deine Aufgaben

-  **Organisation:** Arbeitsabläufe in der Küche planen und umsetzen
-  **Speisen zubereiten:** Für Patienten, Mitarbeiter und Catering-Aufträge
-  **Planung und Kalkulation:** Menüfolgen und Preise berechnen
-  **Essensausgabe:** Just-in-time Abwicklung von Speisen
-  **Buffet und Catering:** Eigenständige Abwicklung von Aufträgen

Was wir Dir bieten

-  **Aufstiegchancen:** Vom Commis de Cuisine zum Küchendirektor
-  **Vielfältige Aufgaben:** Von der Zubereitung bis zum Catering
-  **Weiterbildung:** Vielfältige Optionen je nach Hauptinteresse
-  **Mitarbeiterwohnheim:** Nutzung nach Verfügbarkeit
-  **Geregelte Arbeitszeiten:** Mit elektronischer Zeiterfassung nach Dienstplan (keine Nachtschichten)