

Ausbildungsplätze zu vergeben

Auszubildende zum Koch/Köchin ab August 2022



Golf Gleidingen

Das Restaurant Stableford/Golf Gleidingen in Gleidingen/Laatzen sucht einen/e Auszubildende zum Koch/Köchin ab August 2017.

Wir legen großen Wert auf Zuverlässigkeit, Offenheit und Teamfähigkeit.

Die Bereitschaft zu saisonaler Wochenendarbeit und Arbeit in den Abendstunden setzen wir voraus.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Golf Gleidingen
z.Hd. Mario Seifert

Am Golfplatz 1
30880 Gleidingen

www.golfgleidingen.de

oder per Mail an katrin.meier-seifert.de@golfgleidingen.de

Informationen zum Ausbildungsberuf Koch

Als Koch/Köchin bist du nicht nur für die Herstellung von Speisen zuständig, sondern verantwortest auch die Kalkulation und Organisation von Menüfolgen und Speisekarten. Handwerkliches Geschick und küchentechnisches Wissen bilden daher die Grundlage für diesen Beruf.

Je nachdem auf welcher Karrierestufe du dich als Koch bzw. als Köchin gerade befindest, übernimmst du die Verantwortung für einen bestimmten Bereich in der Küche. Der Gardemanger sorgt beispielsweise dafür, dass die kalten Speisen rechtzeitig fertig werden und dem Gast serviert werden können. Der Pâtissier kümmert sich schließlich um die Süßspeisen zum Dessert. Neben der Zubereitung führst du aber auch die Lagerhaltung, Bestellungen oder Gästeberatungen durch. An der Spitze der Küchenbrigade steht der Küchenchef und kontrolliert und koordiniert die Arbeitsabläufe.

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNG

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Belastbar und gute körperliche Verfassung
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Schnelle und situationsbezogene Auffassungsgabe
- Offen für Neues
- Teamplayer
- Gutes kalkulatorisches Verständnis

AUSBILDUNGSDAUER

Die Ausbildung als Koch bzw. als Köchin kannst du in 3 Jahren durchlaufen.

AUSBILDUNGSIHALTE

- Zubereitung von Speisen
- Erlernen von küchentechnischen Verfahren, z.B. verschiedenen Garmethoden
- Produktpräsentation im Gastraum
- Vorbereitende Arbeiten im Service und Gästebetreuung
- Hygienevorschriften beachten
- Kostenkontrolle, Warenwirtschaft und Küchenorganisation

BERUFSSCHULE

- 1 Tag bzw. 2 Tage je Woche

