



KOCH/KÖCHIN

Die Karriere ganz nach deinem Geschmack!

KOCH/KÖCHIN – KARRIERE NACH DEINEM GESCHMACK!

Kaum ein Beruf hat in den letzten Jahren so viel neue Wertschätzung erfahren wie der eines Kochs bzw. einer Köchin – und das zu Recht! Täglich kochst du für deine Gäste aus hochwertigen Zutaten leckere Gerichte und verleihst ihnen eine persönliche Note nach deinem Geschmack. Gerade bei Festen und Feiern läufst du zur Hochform auf: Die Umsetzung kreativer Menüs in eingespielter Teamarbeit ist immer wieder eine spannende Herausforderung und am Ende ein besonderes Erfolgserlebnis, das dich mitreißen wird.

DEINE AUSBILDUNG:

- Grundlagen des Kochens, der Küchen- und Serviceabläufe
- Umgang mit Lebensmitteln, Geräten und Werkzeugen unter Hygienebedingungen
- Zubereitung, Portionierung und Anrichten von warmen und kalten Speisen, wie Salate, Suppen, Fleisch- und Fischgänge, Desserts
- Arbeits- und Büroorganisation, kaufmännische Aufgaben, z. B. Bestellung, Annahme und Lagerung von Waren mit Qualitätsprüfung, Preiskalkulation

Schulbildung:	Qualifizierender Abschluss der Mittelschule oder Realschule
Ausbildungszeit:	3 Jahre
Berufsschule:	Passau
Ausbildungsstätte:	Schlossbräu Mariakirchen, Parkwohnstift Arnstorf, Kantine der Lindner Group Arnstorf

Deine Bewerbung schickst Du bitte an:

Maria Aigner | PARKWOHNSTIFT Arnstorf GmbH | Schönauer Straße 19 | 94424 Arnstorf | www.parkwohnstift.com