

Schloss Diedersdorf

Koch / Köchin

	Ja	Nein
Kannst Du Dir vorstellen für die Speisen und Menüs in einem Restaurant verantwortlich zu sein?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bist Du gerne mit Menschen in Kontakt und kannst Du Dir vorstellen auch am Wochenende zu arbeiten?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Arbeitest Du gerne im Team und ist Dir wichtig einen zukunftsorientierten Beruf zu erlernen?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bist Du kreativ, belastbar und hast Du Spaß am Kochen und an Lebensmitteln?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Falls Du diese Fragen mit einem "JA" beantworten kannst, bietet Dir ein Beruf im Hotel- und Gaststättengewerbe eine hervorragende Basis für Deinen persönlichen Karriereweg.

Das Berufsbild des/der **Koch/Köchin** umfasst ein sehr vielseitiges Aufgabengebiet. Einen ausgeprägten Geschmacksinn, Gefühl für Formen und Farben sowie Kreativität solltest Du zum Erlernen dieses Berufs mitbringen.

Schulische und persönliche Voraussetzungen:

- Hauptschulabschluss
- Freude am Kochen
- Teamgeist
- Sauberkeit/Hygiene
- Bereitschaft für Schichtarbeit
- Handwerkliches Geschick
- Zuverlässigkeit
- Gute körperliche Verfassung

Bewerber mit Mittlerer Reife oder Abitur werden bevorzugt, wobei die persönlichen Voraussetzungen von großer Bedeutung sind.

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Ausbildungsort:

Praktische Ausbildung in unserem Betrieb
Theoretische Ausbildung an der
Berufsschule (Blockunterricht)

Ausbildungsinhalte:

- Verarbeitung und Zubereitung von Nahrungsmitteln
- Herstellung von Speisen
- Planung und Kalkulation von Menüfolgen
- Beachtung von Hygienevorschriften und Ernährungsregeln
- Umgang mit moderner Küchentechnik und Arbeitsgeräten
- Präsentation von Produkten
- Beratung von Gästen

Schloss Diedersdorf

Karrierechancen:

Köche können nach der Ausbildung in Küchen unterschiedlicher Betriebe wie Restaurants, Hotels, Cateringunternehmen oder Kantinen tätig werden. Sie können über verschiedene Stationen bis zum Küchenchef oder F&B- Manager (Wirtschaftsdirektor) aufsteigen und so für das komplette gastronomische Angebot des Betriebes verantwortlich sein. Das Führen eines eigenen Betriebes ist ebenfalls sehr gut möglich.

Fortbildungsmöglichkeiten:

- Meisterkurs (Küchenmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Staatl. geprüfter Hotelbetriebswirt oder Gastronom (Hotelfachschule)
- Spezielle Fortbildung, z.B. zum Diätkoch
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare

Wir empfehlen Dir, dass Du zum Zeitpunkt des Ausbildungsbeginns mindestens das 17. Lebensjahr vollendet hast. Da bis zum 18. Lebensjahr die Bestimmungen des Jugendarbeitsschutzgesetzes zutreffen, könnte es andernfalls Engpässe in der betrieblichen Ausbildung geben.

Solltest Du eine Ausbildung im Gastgewerbe anstreben und vielleicht erst 15 oder 16 Jahre alt sein, dann kannst Du die Zeit entsprechend überbrücken. Dabei können wir Dich gerne beraten.

Für welchen Ausbildungsberuf im Hotel- und Gastgewerbe Du Dich auch entscheidest, es handelt sich auf jeden Fall um ein sehr lebendiges Aufgabengebiet mit viel Abwechslung und sehr guten Beschäftigungsaussichten.

Und wenn Du Dir noch nicht ganz sicher bist, ob Du einen Beruf im Hotel- und Gaststättengewerbe erlernen willst, empfehlen wir Dir ein Schnupperpraktikum in unserem Betrieb.

Solltest Du noch weitere Fragen rund um die Berufsausbildung im Gastgewerbe haben, kannst Du Dich gerne an uns wenden.

Deine Bewerbung richtest Du bitte direkt an:

**Schloss Diedersdorf
Herr Henri Schröder
Kirchplatz 5-6
15831 Diedersdorf
Tel. 03379 / 35 35 0
e-mail: schlossdiedersdorf@t-online.de**

Wir freuen uns auf dich!
