

ABSCHLUSSPRÜFUNG:

Die Abschlussprüfung besteht aus zwei Teilen:

- Teil I findet ca. ab der Hälfte der Ausbildungszeit statt. In diesem Teil werden praxisbezogene Aufgaben gestellt und im praktischen Teil ein Gericht gekocht und anschließend ein Fachgespräch geführt.
- Der zweite Prüfungsteil ist am Ende der Ausbildungszeit. Die Prüfungsinhalte umfassen hier die Lagerhaltung, Technologien, Arbeiten mit Kollegen, Wirtschaft und Soziales sowie das Kochen eines Menüs und ein Fachgespräch.

WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN:

- Geprüfter Küchen-/Restaurantmeister (m/w/d)
- Ausbilder (m/w/d) nach AEVO
- Diätkoch (m/w/d)
- Marketing und Kommunikation in der Gastronomie

DU WILLST MEHR ERFAHREN ODER DICH DIREKT BEWERBEN?

Für Rückfragen stehen wir Dir jederzeit gerne zur Verfügung:

m&i-Fachklinik Bad Heilbrunn
Wörnerweg 30, 83670 Bad Heilbrunn
Personalabteilung
bewerbung@fachklinik-bad-heilbrunn.de
Telefon 08046 18-1131

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern hier die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.



QR-CODE
SCANNEN UND
BEWERBEN!



**Fachklinik
Bad Heilbrunn**

zertifiziert nach



Wörnerweg 30
83670 Bad Heilbrunn

Telefon 08046 18-4860

personal@fachklinik-bad-heilbrunn.de
www.fachklinik-bad-heilbrunn.de

Im Verbund der
m&i-Klinikgruppe Enzensberg



**Fachklinik
Bad Heilbrunn**



**AUSBILDUNG
ZUM
KOCH
(m/w/d)**

DEINE LEIDENSCHAFT, UNSERE LEHRE

In kleineren Küchen organisieren Köche sämtliche Aufgaben selbst, in größeren Küchen hingegen spezialisieren sie sich oft auf bestimmte Bereiche, wie Beilagen und Suppen, Salate und Desserts oder die Zubereitung von Fisch- und Fleischgerichten und Soßen. Zudem spielen Köche eine zentrale Rolle in der Entwicklung neuer Gerichte und Menükonzepte, die Trends aufgreifen und gleichzeitig die Traditionen der jeweiligen Küche bewahren (aktuell: vegane, oder vegetarische Alternativen).

Folgende Aufgaben fallen in Deinen Zuständigkeitsbereich:

- Bedienung von Warenwirtschaftssystemen (WWS)
- Einkauf von Rohstoffen und Lebensmitteln und deren Verarbeitung und Zubereitung
- Sachgerechte Einlagerung von Lebensmitteln und Zutaten (lifo, fifo, HACCP)
- Entwurf neuer Rezepte, umrechnen von Zutatenmengen
- Erstellung von Speiseplänen, angepasst an saisonale Gerichte
- Reinigung und Instandhaltung von Küchengeräten

ARBEITSFELDER:

Die Arbeitsfelder des Kochs können stark variieren und über klassische Restaurants hinausgehen. Neben Hotels, Kantinen, Catering-Unternehmen, Bistros oder Cafés sind sie auch in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen und Schulen tätig und übernehmen die Zubereitung von Speisen unter speziellen ernährungsphysiologischen Anforderungen. Einige Köche spezialisieren sich dabei auf bestimmte Küchenstile oder Ernährungsweisen, wie vegane, glutenfreie oder internationale Küche oder die Diätetik.

DIE WICHTIGSTEN FRAGEN UND DEREN ANTWORTEN AUF EINEN BLICK:

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt grundsätzlich 3 Jahre und kann bei guten Leistungen auf 2,5 Jahre bzw. auf 2 Jahre verkürzt werden. Sie erfolgt im dualen System, d. h. die Ausbildung findet im Betrieb sowie in der Berufsschule statt.

Wo kann ich diese Ausbildung absolvieren?

Die Ausbildung erfolgt im dualen System, d. h. die Ausbildung findet im Betrieb sowie in der Berufsschule statt. Die Fachklinik fällt in den Bereich der staatlichen Berufsschule Miesbach (es kann ein Gastschul-antrag an andere staatlich anerkannte Berufsschulen gestellt werden).

Wie viel kostet die Ausbildung?

Die Ausbildung wird vergütet (Gehalt). Etwaige Papiergelder werden übernommen.

Muss ich meine Ausbildung selbst finanzieren?

Abgeschlossener qualifizierter Mittelschulabschluss oder ein höherwertiger Schulabschluss.

WIR BIETEN:

- Ein modernes und angenehmes Arbeitsumfeld
- Bei Bedarf stellen wir Wohnraum zur Verfügung
- Unterstützende und qualifizierte Begleitung während Deiner Ausbildung in einem sympathisches Team

