



Ich lerne

Koch/Köchin
(m/w/d)

Der Spruch „Liebe geht durch den Magen“ sagt schon sehr viel über diesen Beruf aus. Wer ein guter Koch werden will, benötigt neben dem Fachwissen eine persönliche Begabung für den Beruf. Es sollte Dir Freude machen, andere mit gutem Essen zu verwöhnen. In der Darbietung der Speisen und der Zusammenstellung von Menüs kannst Du Kreativität entfalten. Hygiene ist für Dich oberstes Gebot beim Kochen.

In der heutigen Zeit spielen Gesundheitsfragen bei der Ernährung eine zunehmend wichtige Rolle. Daher sollte sich ein Koch / eine Köchin auch in der Ernährungslehre gut auskennen.

Du brauchst die nötige Gelassenheit, wenn es mal stressig wird, zum Beispiel wenn eine größere Gesellschaft eintrifft. Im Laufe Deiner Ausbildung entwickelst Du das Selbstbewusstsein, auf den Gast zuzugehen, ihn zum aktuellen Tagesangebot zu beraten und festzustellen, ob er mit den Leistungen zufrieden ist und sich wohlfühlt.

- ▶ **Ausbildungsdauer:**
3 Jahre
- ▶ **Eingangsvoraussetzungen:**
Hauptschulabschluss, Mittlere Reife, Abitur
- ▶ **Weiterbildungsmöglichkeiten:**
Küchenmeister/in,
Techniker/in – Fachrichtung
Lebensmitteltechnik, Betriebswirt/in
- ▶ **Ausbildungsstandorte:**
Biberach, Ingelheim

Typische Tätigkeiten

- ▶ Qualität von Lebensmitteln prüfen
- ▶ Speisen fachgerecht zubereiten
- ▶ Speisen garnieren
- ▶ À la carte kochen
- ▶ Menüs zusammenstellen
- ▶ Technische Hilfsmittel fachgerecht einsetzen
- ▶ Hygienevorschriften beachten
- ▶ Mit Gästen kommunizieren



Infos und Bewerbung:
www.meine-zukunft-bei-boehringer-ingelheim.de