Landkreis Augsburg (Druckansicht)

Koch / Köchin

Ausbildungsverlauf

Die Ausbildung beginnt zum 1. September des jeweiligen Kalenderjahres und dauert drei Jahre. Sie besteht aus zwei Bereichen: die betriebliche Ausbildung im Betriebsrestraunt des Landratsamtes Augsburg und die schulische Ausbildung an der Berufsschule 2 in Augsburg.

Ausbildungsschwerpunkte

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung und Erarbeiten von Menüvorschlägen/Speisekarten
- Warenwirtschaft
- Werbung und Verkaufsförderung
- Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- Anrichten von verschiedenen Speisen unter Einhaltung der Hygienevorschriften
- Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln, Molkereiprodukten und Eiern
- Herstellen von Suppen und Soßen
- Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- Verarbeiten von Fleisch
- Herstellen von Vor- und Süßspeisen, außerdem Anrichten von kalten Platten
- Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen

Ausbildungsvergütung

1. Ausbildungsjahr: 1.068,26 Euro
2. Ausbildungsjahr: 1.118,20 Euro
3. Ausbildungsjahr: 1.164,02 Euro

(Stand: Februar 2023)

Voraussetzungen

Mindestens Qualifizierender Abschluss der Mittelschule

In diesem Ausbildungsberuf bilden wir voraussichtlich 2024 keine Nachwuchskräfte aus. Damit Du aber dennoch keine Ausschreibung verpasst, registriere Dich für unseren JOBletter! Hier geht's direkt zur Anmeldung: https://www.landkreis-augsburg.de/service-amt/karriere/online-bewerberportal/

© 2024 – Design/TYPO3: www.creationell.de