

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 Betriebsrestaurant 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: April 2022)

Voraussetzungen

Mindestens Qualifizierender Abschluss der Mittelschule

Der Landkreis Augsburg bildet zum 1. September 2023 wieder einen Koch (m/w/d) aus. Wir freuen uns über Deine Bewerbung bis 11. Januar 2023. Hier geht's zur Ausschreibung:

<https://www.landkreis-augsburg.de/service-amt/karriere/online-bewerberportal/?job=d916d57cb76b24368db917a7f40e0484&jobTitle=ausbildung-zum-koch-mwd>

© 2022 - [Design/TYPO3: www.creationell.de](http://www.creationell.de)