



**EINSATZ:
GASTRONOMIE,
HOTELS,
FERIENOBJEKTE,
KRANKENHÄUSER,
KUR- UND
SENIORENHEIME**



KOCH/ KÖCHIN (M/W/D)

INFOS:

- ✓ duale Berufsausbildung gem. § 4 BBiG
- ✓ 36 Monate Ausbildungsdauer
- ✓ mit Hauptschul- od. Realschulabschluss
- ✓ berufliche Erstausbildung

Kontakt:

**www.blh-ev.de
info@blh-ev.de
03462/541330**

Ansprechpartner:

Fr. Prudlik – Geschäftsführerin

Fr. Adler- Lorenz – Päd. Leiterin



Köche lernen verschiedene Gerichte zuzubereiten. Sie koordinieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sind für den Einkauf und die Lagerung der Lebensmittel zuständig.

Ausbildungsinhalte:

- Zubereitung vielfältiger Gerichte aus Fisch, Fleisch und pflanzlichen Lebensmitteln
- Herstellen von Suppen, Soßen, Süßspeisen, Salaten, Teigen und Massen
- Planung der Arbeitsabläufe in der Küche
- Beschaffung, Annahme und Lagerung von Waren
- Ermittlung und Kalkulierung von Lebensmitteln und Ressourcen
- Erarbeitung von Menüvorschlägen und Buffets
- Kommunikation mit Gästen und Mitarbeitern
- Arbeiten nach HACCP und Dokumentation
- Reinigungsarbeiten im Küchenbereich nach Einhaltung von vorgegebenen Hygienevorschriften
- Teamarbeit



Hier finden Sie uns:

