



AUSBILDUNG

Koch/Köchin

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach dem Berufsbildungsgesetz
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Betrieb, Berufsschule (BBS 3) und 6-monatiger externer Ausbildungsort (z.B. Hotel Restaurant Schillingshof, Groß Schneen, Freizeit In Göttingen, Zum Drakenberg, Roringen)

Einsatzbereiche

Catering und Events

- Restaurant und Cafeteria im Klinikum: Produktion für Gemeinschaftsverpflegung verschiedener Outlets, Produktion für Eventcatering, Portionieren und Vorlegen von Speisen am Gast, Umgang mit Gästen
- Eventcatering: Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf, Lieferung, Durchführung von Veranstaltungen
- Marktplatz Zubereitung einfacher Speisen am Point of Sale

Care Catering

- Produktion für Patientenversorgung in den Bereichen kalte Küche, Entremetier, Saucier
- Ernährungstherapeutisches Team: diätetisch kochen für Patienten, Ernährungslehre

QM und Hygiene: Qualitätsziele, Hygieneverordnung, HACCP, Hygiene, Umwelt-, Sicherheit- und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz

Einkauf und Lager: Warenannahme und -kontrolle, Ware einlagern, Kommissionierung, Warenbestandsbuchung (SAP), Lagerbestände kontrollieren, ggf. Inventur

Extern: A-la-carte-Küche, Mise en Place für Hauptgeschäft, á la minute Zubereitung von Speisen, Umgang mit frischen Lebensmitteln, Organisation/Posten einer Restaurantküche, Veranstaltungen und Catering

Bereichsübergreifend: Einhaltung der vorgeschriebenen HACCP- und QM-Richtlinien des Hauses, Sauberkeit und Hygiene des Arbeits- und Lagerbereiches und der Arbeitsmaterialien, Speisenportionierung im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung

www.umg-gastronomie.de





Sonstiges

Orientierungsphase zu Beginn der Ausbildung
Interne Schulungen
Betriebsspezifische soziale Sonderleistungen, Zuschuss zum Mittagessen
Wochenend- und Feiertagsarbeiten bei betrieblichem Bedarf und im externen Ausbildungsort
Ausbildungsversprechen gem. IHK und Dehoga Nds.

Ausbildungsvergütung
(bei 38,5 Stunden/Woche)

1. Ausbildungsjahr 690,00 €
2. Ausbildungsjahr 820,00 €
3. Ausbildungsjahr 950,00 €

Stand April 2019

Voraussetzungen

mind. guter Hauptschulabschluss, möglichst Berufsfachschule Gastronomie,
Infektionsschutzbelehrung vom Gesundheitsamt

Ihr Profil

handwerkliches Geschick und kaufmännisches Interesse, Spaß am Umgang mit
Lebensmitteln, Aufgeschlossen und offen im Umgang mit Gästen, schnelles
Auffassungsvermögen, Team- und Kommunikationsfähigkeit, gepflegtes
Erscheinungsbild, belastbar und zuverlässig

