

DEIN KARRIERE-EINSTIEG IN DER GASTRONOMIE!

AUSBILDUNG ZUM KOCH/ ZUR KÖCHIN

Du hast Spaß am Kochen und ein ausgeprägtes Interesse für Ernährung und Lebensmittel? Zudem magst Du den Umgang mit Menschen, bist offen und kommunikativ? Es würde Dir gefallen, Deine Kreativität in die Gestaltung von Menü- und Speiseplänen einzubringen und in Deinem gastronomischen Umfeld den Kunden zum König zu machen? Die Ausbildung zum/ zur Koch/ Köchin bei PACE ist gewiss eine gute Wahl für Dich, um bestens in das Berufsfeld der Gastronomie einzusteigen!

Bei PACE erlernen die Auszubildenden Koche / Köchinnen das gesamte Wissen in unseren verschiedenen gastronomischen Bereichen. Im PAPA und der CANTEEN gehen Qualität und Effizienz Hand in Hand. Die modernen Restaurants versorgen täglich etwa 2000 Gäste mit gesunden, frischen Speisen. Im exquisiten Journalistenclub werden sehr hochwertige Tagesmenüs angeboten – klein, aber fein, ist hier die Devise.

Die Berufsaussichten für Köche / Köchinnen sind hervorragend! Köche und Köchinnen beginnen ihre Karriere als Commis de Cuisine und sehen Aufstiegsmöglichkeiten zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B Manager) entgegen. Die Einsatzmöglichkeiten eines Koches sind äußerst vielseitig und reichen von der Küche eines Restaurants, über Hotels, Kurbetriebe, Kantinen oder bis hin zu einem Kreuzfahrtschiff. Durch die Ausbildung erwerben Köche/ Köchinnen zudem die idealen Voraussetzungen, um die selbständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes zu übernehmen.

Arbeitsgebiet:

Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören: Planung, Einkauf der Lebensmittel und Zutaten, Vorbereitung, Lagerhaltung. Sie kennen die Rezepte für die Gerichte aller Art, für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen. Sie stellen die Speisekarte zusammen, kochen, braten, backen und garnieren. Bei der Zubereitung beachten sie auch die Maßgaben für eine gesunde Ernährung. Sie halten sich an die geltenden Hygienevorschriften, erarbeiten Menüvorschläge und kalkulieren diese. Darüber hinaus beraten Köche selbstverständlich auch die Gäste.

Ausbildungsinhalt:

- Von Aal bis Zabaione – bei uns lernst Du alle Facetten des Kochens kennen.
- Dabei weihen wir Dich in die Geheimnisse von Fisch- und Fleischgerichten ein, zeigen Dir, wie man Suppen, Soßen und Süßspeisen zubereitet und machen Dich mit allerlei Küchentechniken vertraut.
- Wir haben einen hohen qualitativen Anspruch in all unseren Küchen.
- Deshalb zeigen wir Dir, was frische Zutaten von Tiefkühlware unterscheidet, warum wir auf Convenience-Produkte möglichst verzichten und stattdessen zu frischen Kräutern greifen und wie wir unsere hohen Hygienestandards sichern.
- Im Lager lernst Du unser Warenwirtschaftssystem kennen. Hier kommen alle Waren an, werden auf Qualität geprüft, entsprechend sortiert sowie gelagert und der Kontakt mit den Lieferanten gehalten.
- Wir zeigen Dir, wie Du den Warenbedarf planst, Bestellungen tätigst, Preise kalkulierst auf der Basis ein Menü planst und Gäste berätst.

Ausbildungsvoraussetzungen:

- Liebe zum Kochen
- einen guten Real- oder Hauptschulabschluss / Bildungsreife
- gute Deutschkenntnisse
- ein gepflegtes und freundliches Auftreten
- Spaß an der Teamarbeit
- Begeisterung, Flexibilität und Engagement

Du findest Dich in den o. g. Beschreibungen und Anforderungen wieder? Dann bewirb Dich bei uns auf die Ausbildung Koch / Köchin. Wir freuen uns auf Dich!

Wir bieten Dir:

- tariflichen Ausbildungslohn
- verbindliche Dienstplanung & Ausgleich von Mehrarbeitsstunden
- Zahlung einer jährlichen Erfolgsprämie & tariflichen Jahressonderzahlung
- Kostenfreie Personalverpflegung
- Kostenfreie Arbeitskleidung inkl. Reinigung
- Abwechslungsreicher Ausbildungsdurchlauf mit unterschiedlichen Stationen in den jeweiligen Küchenbereichen sowie Zentrallager & Einkauf, Service und Stewarding
- Ansprechpartner:in während der Ausbildung
- nach guter Ausbildung besteht die Möglichkeit der Übernahme
- einen Ausbildungsbetrieb in guter und fußläufiger Anbindung zum öffentlichen Nahverkehr (U2, U6, Bus)

Dauer der Ausbildung:

- 3 Jahre
- Beginn jährlich im September

Berufsschule:

Brillat-Savarin-Schule
Buschallee 23 a, 13088 Berlin
Telefon: +49 30 914266-0
Telefax: +49 30 914266-220
E-Mail: sekretariat@osz-gastgewerbe.de