

Ansprechpartner

Marko Zimmer, zuständiger Ausbilder
Telefon: 04321 405-1461

Bewerbungen

Sie sind interessiert?

Dann bewerben Sie sich bitte mit Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bewerbungen werden laufend entgegengenommen. Vorstellungsgespräche finden i. d. R. zum Ende des Jahres für das nächste Ausbildungsjahr statt.

Zu den Bewerbungsunterlagen gehören:

1. Bewerbungsschreiben
2. Lebenslauf
3. Abschlusszeugnis oder aktuelles Zeugnis
4. gegebenenfalls Beurteilungen/
Praktikumbescheinigungen

Schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

FEK - Friedrich-Ebert-Krankenhaus
Service-Gesellschaft mbH
Abteilung Personal und Recht
Friesenstr. 11
24534 Neumünster



FRIEDRICH-EBERT-KRANKENHAUS- SERVICE-GESELLSCHAFT MBH

Friesenstraße 11
24534 Neumünster
Tel.: 04321 405-0
www.fek.de



AUSBILDUNG

KOCH/KÖCHIN



Was zeichnet den Beruf aus??

Ausbildungsverlauf

Koch/Köchin ist ein in Deutschland anerkannter Ausbildungsberuf. Die Ausbildung ist dual. Der Berufsschulunterricht erfolgt als Blockunterricht und die übrige Zeit praktisch in deinem Ausbildungsbetrieb. Konkret lernst du in deinem ersten Ausbildungsjahr alle Einzelheiten über das Arbeiten in der Küche und im Lager. Dazu gehören neben dem Zubereiten einfacher Speisen, dem Umgang mit fachgerechter Lebensmittellagerung sowie Arbeitssicherheit und lebensmittelrechtlichen Grundlagen. Da kein Gast erfreut ist über das viel zitierte Haar in der Suppe, lernst du außerdem den hygienischen Standard in der Küche und den Umgang mit allen Arbeitsmaterialien kennen und umzusetzen.

Mit allen Grundkenntnissen ausgestattet, geht es in deinem zweiten Ausbildungsjahr deiner Ausbildung zum/zur Koch/Köchin ans Eingemachte: Du erfährst, wie man aus pflanzlichen Rohstoffen, zum Beispiel Obst, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Beilagen oder vollständige Gerichte zubereitet. Da nichts ein

gelungenes Essen so abrundet wie ein leckeres Dessert, liegt ein weiterer Fokus auf der Zubereitung von Nachspeisen. Das größte Augenmerk deines zweiten Ausbildungsjahres liegt schließlich auf dem Tagesgeschäft, das heißt dem regulären Essensangebot, welches täglich von deinem Ausbildungsbetrieb angeboten wird. Hier planst und organisierst du alle nötigen Arbeitsschritte und lernst den Umgang mit Fisch, Fleisch, Suppen und Saucen.

In deinem dritten und letzten Ausbildungsjahr wendest du deine zuvor erworbenen Kenntnisse im großen Rahmen gezielt an. Du bereitest verschiedene Gerichte für das Tages-, außer Haus- und Veranstaltungsgeschäft zu. Die von dir erworbenen Fähigkeiten werden dann in einem Partnerbetrieb im À la Carte Geschäft/Service auch nochmal für ca. 4 Monate verinnerlicht.

Auch nach dem erfolgreichen Abschluss deiner Ausbildung ist das Lernen nicht gegessen. Ein/eine gute/r Koch/Köchin ist immer auf der Suche nach neuen Rezepten und Kreationen, mit denen er seine Gäste überraschen kann.

Vergütung

Ausbildungsvergütung nach dem Tarifvertrag für Auszubildende der IHK

- Ausbildungsjahr 1 830 €
- Ausbildungsjahr 2 930 €
- Ausbildungsjahr 3 1050 €

(Stand 04/2023, Änderungen möglich)

Berufsschule

Berufsschule und Ausbildungsstätte erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag. Unsere kooperierende Berufsschule für den Beruf Koch/Köchin ist das RBZ 1. Soziales und Ernährung am Schützenpark in Kiel.

Voraussetzungen

Die Voraussetzungen für die Ausbildung zum/zur Koch/Köchin sind:

- mindestens einen Hauptschulabschluss
- Teamfähigkeit
- Organisationstalent
- sorgfältiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten

