

-Erfolg braucht Erfahrung-

- 3-jährige Ausbildung
- anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz
- wechselnde Tätigkeit in Theorie und Praxis
- die praktische Ausbildung erfolgt im Bereich Herz & Bauch - Catering und Menüservice der AWO Vogtland
- die theoretische Ausbildung erfolgt an Berufsschulen der Region
- Abschlussprüfung vor der IHK

Theorie:

In der Berufsschule erarbeiten sich die angehenden Köche den theoretischen Hintergrund, welchen sie für die erfolgreiche Ausbildung benötigen. Der Unterricht ist in Lernfelder gegliedert und erfordert selbstständiges Arbeiten. Die Azubis lösen praxisorientierte Aufgaben, wie die Planung betrieblicher Maßnahmen oder Überprüfen, Bewerten und Korrigieren der Ergebnisse.

HERZ & BAUCH Eine Marke
der AWO Vogtland
Catering und Menüservice

Neugierig geworden?

Wir freuen uns auf Deine
aussagekräftige Bewerbung!

Dein Ansprechpartner:



Ausbildungskordinatorin Isabel Berger
Telefon: (03744) 272-2750
Fax: (03744) 272-2772
E-Mail: i.berger@awo-vogtland.de
Göltzschtalstraße 46 | 08209Auerbach



Kreisverband Vogtland e.V.
Soziale Dienste Vogtland gemeinnützige GmbH
Soziale Dienste Göltzschtal gemeinnützige GmbH
Plauen-Vogtland gemeinnützige GmbH
Vogtland Service gemeinnützige GmbH



www.awo-vogtland.de



Ausbildung zum
Koch / zur Köchin

Nimm Deine Zukunft in die Hände
-Dein Job mit Perspektive-

Koch / Köchin -Der Künstler in der Küche-

Dir ist Tütensuppe zu langweilig? Du wirst lieber selbst kreativ und probierst Dich aus?

Dann ist der Beruf **des Kochs / der Köchin** genau der Richtige für Dich! **Bei Herz & Bauch - Catering und Menüservice der AWO Vogtland** kannst Du Deine Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kreativität unter Beweis stellen.

Während Deiner Ausbildung wirst Du optimal betreut und auf das Berufsleben vorbereitet. Du lernst alle wichtigen Handgriffe und den richtigen Umgang mit Lebensmitteln.

Teamgeist, Belastbarkeit und Konzentration sind wichtige Grundvoraussetzungen für den Beruf und werden während Deiner Ausbildung gestärkt.



Aufgaben und Tätigkeiten -Kompetenz für die Zukunft-

Der Beruf des Kochs / der Köchin ist sehr vielseitig und bietet Dir einen großen Spielraum für Kreativität, Verantwortungsbewusstsein, Sorgfalt und Abwechslung.

Köche / Köchinnen sind demzufolge echte Allround -Talente

Zu Deinen Aufgaben / Tätigkeiten gehören:

- Vor- und Zubereitung von Speisen
- Kalkulation der einzelnen Gerichte
- Fachgerechte Lagerung der Lebensmittel
- Erstellen der Warenanforderungen
- Erwerb von Produktionskenntnissen
- Vertiefte Kenntnisse der Ernährungslehre
- Aufräumen der Küche sowie Pflege der Arbeitsmittel / Kennen von Rezepten
- Verantwortlich für die Einhaltung der Lebensmittelgesetze und die Vorschriften der Hygieneverordnungen

„Du kannst tun, was Du tun willst. Du kannst sein, was Du sein willst.“

-David Thomas-

Zugangsvoraussetzungen -Zukunft erfolgreich gestalten-

- Hauptschul- oder Realschulabschluss
- persönliche und gesundheitliche Eignung zur Ausübung des Berufes
- soziale Kompetenzen
- gutes Geschmackempfinden
- Kreativität beim Zubereiten und Anrichten von Speisen
- Teamfähigkeit und Lernbereitschaft
- Vorliebe für Umgang mit Lebensmitteln und Getränken
- Neigung zu praktisch - zupackender Tätigkeit
- Neigung zu planender und organisierender Tätigkeit
- Interesse an Ernährungs- und Gesundheitsfragen

