

Ausbildungsberufe:

Koch / Köchin

- KOCHEN / BACKEN / BRATEN...: Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Bei uns lernt man auch die BASIS der Küche – wir haben kaum Convenience Produkte und kochen auch alle Saucen und Fonds selbst. Wir legen Wert auch auf vegane Gerichte und haben hier eine schöne Auswahl. Alle Rezepte sind in unserer Mitarbeiter APP – jederzeit zugänglich. Die Küche ist in unterschiedliche Posten aufgeteilt und jeder Azubi durchläuft alle Posten: Frühstück und Produktion, Gardemanger, Saucier, Poissonnier, Entremetier.
- EINKAUF: Wenn der Speiseplan steht, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein.
- ORGANISATION: Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.
- KALKULATION: Zu unseren Aufgaben gehört es auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

→ Koch/Köchin ist ein 3-jähriger anerkannter Ausbildungsberuf im Gastgewerbe