



AUSBILDUNG IM KULTURHOTEL FÜRST PÜCKLER PARK



Wir lieben die Oberlausitz, unsere Heimat, und wollen unsere Gäste für die kulturelle und landschaftliche Einzigartigkeit dieser Region begeistern. Als Kur- und Wellnesshotel am Eingang des UNESCO-Welterbe Fürst-Pückler-Park bieten wir Erholung, Entspannung und Inspiration ganz im Sinne Pücklers. Wir suchen:

AUSZUBILDENDE ZUM/ZUR KOCH/KÖCHIN

Ihre Aufgaben

Als Koch bereiten Sie die unterschiedlichsten Gerichte zu, vom Appetitanreger über Vor- und Hauptspeise bis zum Dessert. Sie organisieren alle Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne zusammen, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht. Schließlich bereiten Sie die Speisen zu und richten diese ansprechend an.

Ihre schulischen Qualifikationen

Sie haben einen Notendurchschnitt von 2,5 bis höchstens 3.

Ihre persönlichen Qualifikationen

Sie haben ein freundliches und teamfähiges Auftreten.

Wir bieten

- eine Tätigkeit in einem jungen und dynamischen Team mit flachen Hierarchien und vielen Mitsprache- und Gestaltungsmöglichkeiten
- eine ausgeprägte Gastgebekultur bei einem freundschaftlichen Betriebsklima
- Familienfreundlichkeit durch ein flexibles Arbeitsvolumen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Rabatte auf hoteleigene Leistungen, z.B. Wellness und Restaurant, und günstige Reisemöglichkeiten über unsere Partner
- Unterstützung bei der Zimmer- oder Wohnungssuche

Fragen beantwortet Ihnen Frau Angela Worbs unter Tel. (035771) 533 242.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung per Post oder E-Mail an personal@kulturhotel-fuerst-pueckler-park.de.



KURZINFORMATION ZUM AUSBILDUNGSBERUF

KOCH/KÖCHIN

Voraussetzungen

- mindestens Hauptschulabschluss, aber besser mittlere Reife
- Beherrschen der Grundrechenarten
- psychische und körperliche Belastbarkeit
- Besitz eines Hygieneausweises
- Flexibilität in Bezug auf die Arbeitszeiten (Überstunden und Arbeiten an Feiertagen möglich)
- Kreativität und Interesse
- Teamfähigkeit

Ausbildungsinhalte

- Hygienelehre
- Gerätelehre
- Warenlehre
- Organisation
- Kalkulationslehre
- Lager Logistik
- Kochen von Grundrezepturen (Saucen, Suppen)
- Erlernen der verschiedenen Garmethoden
- Kennenlernen der verschiedenen Gewürze
- Getränkelehre
- Lernen der Arbeitsplatzorganisation

Voraussetzungen

- Köche haben viele Möglichkeiten auf dem Arbeitsmarkt: Man kann zum Beispiel in Hotels, Restaurants, Krankenhäusern, Altenheimen, Kantinen, auf Schiffen oder in Cateringunternehmen arbeiten. Es gibt auch gute Möglichkeiten, in seiner Laufbahn weiter zu kommen.
- Die Karriereleiter sieht so aus:
 - Commis de cuisine = Jungkoch
 - Demi Chef de Partie = stellvertretender Postenchef
 - Chef de Partie = Postenchef
 - Sous Chef = stellvertretender Küchenchef
 - Chef de cuisine = Küchenchef
 - Maitre de cuisine = Küchenmeister