



# 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

### Deine Aufgaben

Als Koch oder Köchin bist du für die Zubereitung leckerer Speisen verantwortlich – mit allem, was dazugehört. Du bereitest alle nötigen Lebensmittel vor, berechnest die benötigte Menge an Zutaten, bereitest sie selbstständig zu oder betreust das Buffet. Danach sorgst du dafür, dass deine Arbeitsfläche sauber und hygienisch einwandfrei ist.

### Deine schulischen Qualifikationen

Du hast einen Notendurchschnitt von 2,5 bis höchstens 3.

### Deine persönlichen Qualifikationen

Körperliche Belastbarkeit, schnelle Arbeitsweise, organisatorisches Talent, Kreativität und ästhetisches Empfinden, Gespür für Geschmack und Konsistenz, Mathekenntnisse

### Wir bieten

- eine Tätigkeit in einem jungen Team mit vielen Mitsprachemöglichkeiten
- eine ausgeprägte Gastgeberkultur
- ein freundschaftliches Betriebsklima, Familienfreundlichkeit, Weiterbildungsmöglichkeiten, Rabatte auf hoteleigene Leistungen, z.B. Wellness und Restaurant, und günstige Reisemöglichkeiten über unsere Partner
- Unterstützung bei der Zimmer- oder Wohnungssuche
- der Besuch der Berufsschule ist sowohl in Cottbus als auch in Zittau/Görlitz möglich

Fragen beantwortet Ihnen Frau Thekla Nichterlein unter Tel. (035771) 533 0.

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