



KÖCHIN / KOCH



VORAUSSETZUNGEN FÜR DEINE AUSBILDUNG

- guter Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur
- Handwerkliches Geschick und Kreativität
- Team- und Kommunikationsfähigkeiten
- Offenheit, Freundlichkeit
- Kalkulatorische Fähigkeiten

AUSBILDUNGSDAUER

- 3 Jahre

ZUSATZQUALIFIKATIONEN

- JRE Genuss Akademie
- Zusatzqualifikation für vegetarische und vegane Küche
- Hotel- und Gastronomiemanagement
(mind. Fachhochschulreife)
- Küchen- und Servicemanagement
(mind. Fachhochschulreife)

AUSBILDUNGSGEHÄLT

- Zubereiten vielfältiger Gerichte
- Herstellen von Suppen, Saucen, Süßspeisen, Salaten...
- Planen von Arbeitsabläufen in der Küche
- Beschaffen, Annehmen und Einlagern von Waren
- Ermitteln/Kalkulieren von Kosten, Erträgen, Preisen
- Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln/Ressourcen
- Hygiene und Dokumentation
- Erarbeiten von Menüvorschlägen und Gästeberatung
- Arbeiten im Team und Führen von Mitarbeitern

BEWIRB DICH JETZT!

WIO | HOTELS & RESTAURANTS

Basler Str. 20
79639 Grenzach-Wyhlen

+49 7624 917 20
bewerbung@wio-group.de

