

ANFORDERUNGEN

Kommunikationsfreude, Belastbarkeit, ein freundliches Auftreten, gute Umgangsformen, **Offenheit, Sorgfalt** und **logisches Denken**. Gute Noten in **Mathematik** und **Fremdsprachen** sind ebenso wichtig.

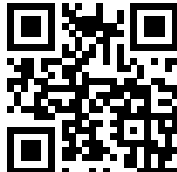
UNSERE BENEFITS FÜR DICH

- **Attraktive Vergütung** sowie **Sonderzahlungen**
- Optimale **Work-Life-Balance**
- **Sicherer Arbeitgeber** mit guten Übernahmechancen
- Weitere **Mitarbeitervergünstigungen**

KONTAKT:



Herr Metzger
Bitburger Str. 21, 54673 Neuerburg
Telefon (0 65 64) 96 09 12
bewerbung@westeifel-werke.de
www.euvea.de



Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung, wie z. B. Auszubildende, verzichtet.*



Ausbildung zum Koch (m/w/d)

im Unternehmensverbund der Westeifel Werke





ALLGEMEINES ZIEL

In der Ausbildung als Koch lernt man, **unterschiedliche Gerichte zuzubereiten**. Außerdem wird einem beigebracht, **Arbeitsabläufe** in der Küche zu **organisieren**, Zutaten einzukaufen und sie ordentlich zu lagern.

AUSBILDUNGSVORAUSSETZUNG

Aufnahmevoraussetzung für die Fachrichtung Koch ist **mindestens der Hauptschulabschluss**.

AUSBILDUNG

Berufsschule: Gerolstein, 1-2 Tage pro Woche

Probezeit: 4 Monate

Ausbildungszeit: 3 Jahre

DAS WIRST DU BEI UNS LERNEN

Küchenpraxis:

- Warenkunde
- Vor- und Zubereitung von Speisen

Arbeitssicherheit & Hygiene:

- Mitwirken am HACCP-Konzept
- Wartung, Instandsetzung veranlassen,
- Wirtschaftlichkeit von Arbeitsgeräten bewerten

Anleiten und Führen von Mitarbeitenden:

- Feedback-Kultur, Arbeitsergebnisse reflektieren
- Dienstplangestaltung
- Mitarbeitergespräche, Mitarbeiterschulungen

Reflexion der Rolle als Gastgeber:

- Reflexion, Kommunikation
- Gäste beraten, Mitwirken beim Service

ALLGEMEINE AUFGABEN

Die **Kreation von Menüs** und die Umsetzung der Rezepte sind ebenso Aufgaben von Köchen wie auch der **Ansprechpartner für das gesamte Küchenteam** zu sein. Köche bereiten Gerichte vor und kochen sie (von den Vorspeisen bis hin zum Dessert), sorgen dafür, dass sie nicht nur **gut schmecken** und riechen, sondern auch **optisch einladend** wirken.

Die Zuständigkeit beschränkt sich somit nicht nur auf die Arbeit am Herd, sondern beinhaltet auch zahlreiche **organisatorische Aufgaben**: Bestellung der Zutaten, Auswahl der Lieferanten sowie die Organisation der Versorgung mit Qualitätsprodukten und der Vorräte. Weitere Aufgaben sind die **Preiskalkulationen** der Gerichte, die **Verantwortung** für die Hygiene in der Küche und die **Koordination** des Teams.