

## **Ausbildungsstellenangebot zum Koch/Köchin im Gewerbeparkrestaurant Georg Knorr**

### **Die Tätigkeit im Überblick**

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

Überwiegend arbeiten Köche und Köchinnen in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen. Daneben sind sie in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost tätig. Darüber hinaus können sie ihre Kochkünste auf Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen unter Beweis stellen.

In den Großküchen bewegen sie sich ebenso wie in engeren Hotel- und Restaurantküchen gemeinsam mit anderen Küchenfachkräften und -hilfspersonal zwischen heißen Kochtöpfen, Arbeitsflächen, Regalen und Schränken. Zu ihrem Aktionskreis gehören auch Lager- und Kühlräume und bei der Gästeberatung das Restaurant. Kaufmännische Aufgaben wie die Kalkulation des Einkaufs erledigen sie mit dem Computer am Schreibtisch.

### **Das Ausbildungsangebot im Überblick**

Koch/Köchin ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG). Er ist dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Schwerpunkt Gastgewerbe und Hauswirtschaft, zugeordnet.

Berufsbezeichnung:	Koch / Köchin
Ausbildungszeitraum:	3 Jahre
Voraussetzungen:	erweiterter Hauptschulabschluss (10.Klasse) oder höher
Ausbildungsort:	Berlin
Ausbildungsbeginn:	01.09.2008
Stellenzahl:	1
Beschreibung:	Notendurchschnitt bis 3, körperlich belastbar Freude am Kochen Praktikum erwünscht

### **Kontakt**

Bewerbungsanschrift:	Gewerbeparkrestaurant „Georg Knorr“ z.Hd. Herr Sternitzky Georg-Knorr-Str.4 12681 Berlin
Bewerbungsart:	schriftlich
Bewerbungstermin:	sofort
Telefon/Fax:	030/ 93 92 36 03
eMail:	info@mr-cuisine.de