

# Fachkraft Küche

**Zu den grundlegenden Aufgaben als Fachkraft Küche gehört natürlich das Zubereiten von Speisen. Aber auch die Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche sowie der Annahmen und Einlagerung von Waren. Dieser Ausbildungsberuf richtet sich an alle, die professionelles Kochen von Grund auf praktisch lernen wollen, sich jedoch weniger mit Theorie und Zahlen beschäftigen möchten.**

## Inhalte der Ausbildung:

### Vorbereitungstätigkeiten

Bevor die Gäste im Restaurant eintreffen, werden in der Küche die notwendigen Vorbereitungen getroffen. Darunter zählen das Ermitteln von Waren- und Materialbedarf, das Putzen von Gemüse, das Vorbereiten von Speisen unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Schnitt- und Arbeitstechniken.

### Küchenbereich

In der Küche verrichten Fachkräfte alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Für die Zubereitung der Gerichte verwenden sie entsprechende Arbeitstechniken, Küchengeräte und -maschinen, wie beispielsweise Salamander, Kombidämpfer, Thermomix uvm. Die Gerichte werden danach ansprechend auf den Tellern angerichtet und vor dem Verlassen der Küche auf ihre Vollständigkeit und ein sauberes Erscheinungsbild geprüft.

### Hygienevorschriften

Köche sind tagtäglich mit Lebensmitteln in Berührung. Aus diesem Grund ist es von besonderer Wichtigkeit, die vorgeschriebenen Hygienevorschriften einzuhalten. Sie lernen Desinfektions- und Reinigungsmittel nachhaltig zu verwenden und die Geräte sowie Ihren Arbeitsplatz am Dienstende ordnungsgemäß zu reinigen und zu pflegen.

### Warenwirtschaft

Im Rahmen der Warenwirtschaft wird eingetroffene Ware auf ihren Lieferumfang und eventuelle Schäden überprüft. Anschließend werden die Lebensmittel fachgerecht einge-

lagert. Um Engpässe oder Verderb der Ware zu vermeiden, werden die Lagerräume in regelmäßigen Abständen kontrolliert, Inventuren durchgeführt und protokolliert.

## Diese Stärken bringen Sie bestenfalls mit:

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Handwerkliches Geschick
- Belastbarkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit
- Ein guter Geschmacksinn und eine Leidenschaft für Lebensmittel
- Angenehmes Erscheinungsbild

## Ausbildungsdauer:

2 Jahre

## Deshalb lohnt es sich bei uns zu arbeiten:

- Monatsdienstpläne für eine sichere Freizeitplanung
- Individuell abgestimmter Einarbeitungsplan mit Trainingsguide
- Interne und externe Fort- und Weiterbildungen
- E-Learning-Tool & Berichtsheftführung via App
- Regelmäßige Feedback- und Beurteilungsgespräche
- Azubi-Camps, -Trainings & -Events
- Gute Übernahme- und Aufstiegschancen
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Exklusive Vergünstigungen in vielen Onlineshops
- Vergünstigungen in allen Victor's Residenz-Hotels

## On top:

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten nach der Ausbildung, z. B. als Commis de Cuisine; nach erfolgreichem Abschluss ist eine einjährige Verlängerung der Ausbildung zum/zur Koch/Köchin möglich.



#victorskarriere

2 × Berlin · Erfurt · Frankenthal · Gera  
Gummersbach · Leipzig · München  
Nohfelden-Bosen/Bostalsee · Perl-Nennig/Mosel  
2 × Saarbrücken · Saarlouis · Teistungen

Victor's  
RESIDENZ-HOTELS

# Fachkraft Küche

Sie möchten sich **gleich bewerben?** Wenden Sie sich gerne an:

**Petra Becker**

Direktion Personal- und Qualitätsmanagement  
petra.becker@victors.de · +49 172 6769528

**Dagmar Roustan**

Leitung Personalmanagement Saarland  
dagmar.roustan@victors.de · +49 173 5974674



Mehr Infos und Jobs finden Sie online  
unter: [www.victors.de/karriere](http://www.victors.de/karriere)



#victorskarriere

2 × Berlin · Erfurt · Frankenthal · Gera  
Gummersbach · Leipzig · München  
Nohfelden-Bosen/Bostalsee · Perl-Nennig/Mosel  
2 × Saarbrücken · Saarlouis · Teistungen

*Victor's*  
RESIDENZ-HOTELS