

Koch/Köchin

Zu den grundlegenden Aufgaben als Koch/Köchin gehört natürlich das Zubereiten von Speisen. Aber auch das Erstellen von Menüplänen, der Einkauf und diverse Kalkulationen. Flexibilität, Organisationstalent und Kreativität sowie Freude am Genuss sind in diesem Job gerngesehene und äußerst vorteilhafte Charaktereigenschaften.

Inhalte der Ausbildung:

Vorbereitungstätigkeiten

Bevor die Gäste im Restaurant eintreffen, werden in der Küche die notwendigen Vorbereitungen getroffen. Darunter zählen das Zerlegen von Fleisch, Putzen von Gemüse oder Filetieren von Fisch. Köche haben zudem die Aufgabe Arbeitsabläufe zu organisieren und einen Speiseplan zu erstellen. Bei der Erstellung des Speiseplans ist auf Ausgewogenheit, Abwechslung sowie saisonale Besonderheiten zu achten. Köche benötigen demnach ein großes Maß an Einfallsreichtum und ein gutes Gespür für Speisekombinationen.

Küchenbereich

In der Küche verrichten Köche alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Nicht nur die Zusammenstellung einzelner Gerichte, sondern auch Menüs zu besonderen Anlässen und Buffets für Veranstaltungen. Neben der Zubereitung der Gerichte, unter Nutzung moderner Küchengeräte spielen Kalkulation im Ein- und Verkauf sowie die termingerechte Küchenablaufplanung eine große Rolle im Küchenalltag. Um Vor-, Haupt- und Nachspeisen zum richtigen Zeitpunkt fertig stellen zu können, ist eine einwandfreie Organisation aller Küchenposten notwendig. 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 vorge-

schriebenen 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 werden Lebensmittelbestellungen vorgenommen. Die eingetroffene Ware wird anschließend auf ihren Lieferumfang und eventuelle Schäden überprüft. Anschließend werden die Lebensmittel fachgerecht eingelagert. Um Engpässe oder Verderb der Ware zu vermeiden, werden die Lagerräume in regelmäßigen Abständen kontrolliert, Inventuren durchgeführt.

Diese Stärken bringen Sie bestenfalls mit:

- Hauptschulabschluss, mittlerer Bildungsabschluss oder ein als gleichwertig anerkannter Abschluss
- Handwerkliches Geschick
- Belastbarkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit
- Ein guter Geschmacksinn und eine Leidenschaft für Lebensmittel
- angenehmes Erscheinungsbild
- gute Deutschkenntnisse
- Rasches Auffassungsvermögen

Einsatzmöglichkeiten nach der Ausbildung:

- Commis de Cuisine
- Pâtissier
- Saucier
- Oder andere Küchenposten, je nachdem welcher einem am Meisten liegt

Ausbildungsdauer:

3 Jahre



#victorskarriere

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

Victor's
RESIDENZ-HOTELS

Koch/Köchin

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:

Fortbildungsmöglichkeiten zum Küchenmeister/Küchenmeisterin oder die Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane 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



#victorskarriere

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

Victor's
RESIDENZ-HOTELS