

KÖCHIN/KOCH



Du probierst gerne neue Rezepte aus und kochst auch einmal für deinen Freundeskreis? Sitzende Arbeiten magst du nicht so gerne, du bist lieber aktiv und kreativ?

Als Köchin oder Koch ist die Küche dein Revier! Du kochst, planst und backst gemeinsam mit deinen Teamkolleginnen und -kollegen.



mafalda



DAS LERNST UND MACHST DU

- # kochen, braten, backen & dekorieren
- # Lebensmittel bestellen & einkaufen
- # neue Rezepte ausdenken und ausprobieren
- # die Zusammenarbeit in der Küche organisieren
- # auf Hygiene in der Küche achten
- # Menüs planen

DORT ARBEITEST DU

Hotels, Restaurants, Spitäler,
Kuranstalten, Thermen,
Pflegeheime, Betriebskantinen

DAUER DER LEHRAUSBILDUNG

3 Jahre

ORT DER BERUFSSCHULE

Bad Gleichenberg (Stmk)

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN

- # Fingerfertigkeit
- # guten Geruchs- und Geschmackssinn
- # Freude am Planen & Organisieren
- # Teamfähigkeit & guten Umgang mit Stress
- # Genauigkeit
- # Kreativität

DAS VERDIENST DU

Lehrlingsentschädigung brutto
(Kollektivvertrag)

1. Lehrjahr	760,00 €
2. Lehrjahr	860,00 €
3. Lehrjahr	980,00 €



- # du kannst kreativ sein und deine Ideen umsetzen
- # in vielen Betrieben bekommst du gratis Essen & Trinken
- # du kannst weltweit arbeiten (Sprachkenntnisse!)
- # nach der Lehre gibt es viele interessante Zusatzausbildungen (zum Beispiel Diätköchin, -koch)