

Was Du mitbringen solltest ...

- + Motivation, Kreativität, Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- + Qualifizierender Mittelschulabschluss

So sieht Deine Bewerbung aus ...

- + Bewerbungsanschreiben
- + Lebenslauf
- + Passbild
- + Fotokopie des letzten Schulzeugnisses
- + Fotokopie der letzten Arbeitszeugnisse

Ausbildungsverhältnis/Vergütung

Es besteht ein Ausbildungsverhältnis zwischen Klinik Vincentinum und Auszubildendem/Auszubildender.

Jahr	Gehalt
1. Ausbildungsdrittel:	1.068,26 €
2. Ausbildungsdrittel:	1.118,20 €
3. Ausbildungsdrittel:	1.164,02 €

Stand zum 01.07.2024

Schulungsort

Berufsschule Augsburg

Bewirb Dich jetzt für den Ausbildungsbeginn am 01. September!

Klinik Vincentinum GmbH & Co. KG

Jürgen Roszak
Leitung Küche
Franziskanergasse 12 | 86152 Augsburg
T 0821 3167-180
kueche@klinik-vincentinum.de

Follow us:

klinikvincentinum



www.klinik-vincentinum.de/koch-ausbildung



Deine #Ausbildungmitherz

Klinik Vincentinum

Franziskanergasse 12
86152 Augsburg
T 0821 31 67 - 0

www.klinik-vincentinum.de



Köchin/Koch

Information zur Ausbildung



VINCENTINUM
Klinik

Liebe Köche und Köchinnen von morgen,

Entscheide Dich für eine dreijährige Ausbildung zur Köchin/ zum Koch in der Klinik Vincentinum und Deinem Glück steht ab 01. September nichts mehr im Wege.

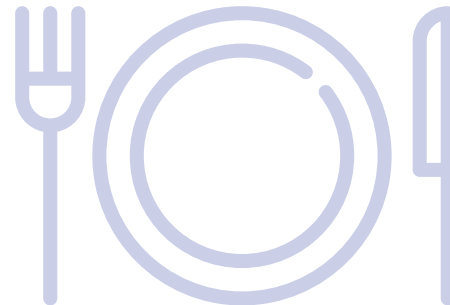
Während Deiner Ausbildung wirst Du in die Vielfalt der Kochkunst eingewiesen. Dein Bestreben ist es den Krankenhausalltag der Patientinnen und Patienten mit exzellenten Gerichten zu verschönern. Sowohl Vor- und Nachspeisen als auch Hauptgänge gehen Dir einfach von der Hand. Regionalität, Qualität und Handhabung stehen für Dich im Mittelpunkt.

Was Dich erwartet...

- + Wareneinkauf und Warenannahme unter Berücksichtigung von Qualität, Frische, Regionalität und Verwendung
- + Lager- und Logistiktätigkeiten im Bereich der Warenwirtschaft
- + Arbeitsmittel- und Maschinenpflege
- + Arbeitsabläufe im Team und je nach Tätigkeiten strukturieren
- + Speisepläne und Speisenabläufe erstellen und organisieren
- + Zutaten vorbereiten und weiter verarbeiten
- + Speisen je nach individuellen Wünschen zubereiten
- + Speisen ansprechend anrichten
- + Ausgabe der Speisen
- + Reinigung des Arbeitsplatzes



*Kochen ist eine Kunst,
Genießen ein Glück,
Zusammensein ein Geschenk.*



Auszug aus dem theoretischen und praktischen Lehrplan

Berufliche Grundbildung

- + Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- + Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- + Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- + Umweltschutz
- + Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- + Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung
- + Hygiene
- + Küchen- und Servicebereich
- + Büroorganisation und -kommunikation

Berufliche Fachbildung

- + Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren
- + Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- + Herstellen von Suppen und Soßen
- + Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren
- + Verarbeiten von Fisch und Innereien
- + Verarbeiten von Wild und Geflügel
- + Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten
- + Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern
- + Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen
- + Herstellen von Süßspeisen
- + Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf
- + Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
- + Arbeitsplanung
- + Warenwirtschaft
- + Werbung und Verkaufsförderung