



Ausbildung zum/zur Koch/Köchin (m/w/divers)

Im Rahmen Ihrer Ausbildung erlernen Sie neben der Herstellung internationaler Speisen auch alles über den Einsatz moderner Küchentechniken und Kochgeräte. Zudem gewinnen Sie einen umfassenden Einblick in die Küchenprozesse und erfahren, wie man einen Menüplan erstellt, Produkte präsentiert und Gäste berät. Die Beachtung von Hygiene und Qualitätssicherheit gehört dabei ebenso zur Ausbildung wie die Warendisposition und die Berechnung von Kosten und Preisen. Darüber hinaus werden Ihre Fachkenntnisse ergänzt durch Einsätze im Servicebereich und in der Lagerverwaltung. Bei Interesse haben Sie die Möglichkeit, im Rahmen der Ausbildung die IHK-Zusatzqualifikation „Vegetarische und vegane Küche“ zu erwerben.

Ihre Aufgaben zum **DURCHSTARTEN**

- Würzen, Abschmecken, Zubereiten unterschiedlichster Gerichte und Speisen – es gibt viel zu entdecken und zu lernen
- Wir zeigen Ihnen die Vielseitigkeit der Küchenbereiche von der Frühstücksküche über die Pâtisserie bis hin zur Showküche und dem Flying Buffet und arbeiten Sie umfangreich in jedem dieser Bereiche ein
- Durch Teilnahme an internen Schulungen lernen Sie mit Leichtigkeit zusätzliche wichtige Details zu Ihrem Beruf
- Spannende Projekte, wie bspw. unser jährliches Azubi-Dinner bereiten Sie bestens auf die Prüfungen vor

See you soon

More than a Conference Hotel

Womit Sie bei uns **LANDEN**

- Sie sind motiviert und begeistert von der Aussicht, Ihre berufliche Laufbahn in einer internationalen Küche zu starten
- Sie haben mindestens einen sehr guten Hauptschulabschluss
- Der Umgang mit unterschiedlichsten Menschen macht Ihnen Freude
- Deutsch beherrschen sie fließend in Wort und Schrift – aber sie können auch gute Englischkenntnisse vorweisen

Ausbildungsdauer & Ausbildungsbeginn

Die 3-jährige Ausbildung startet jeweils im Februar und August eines Jahres

 lh-seeheim.de/de/karriere

 lufthansagroups.careers



Lufthansa Seeheim