



KLOSTER HORN BACH
für Leib und Seele

KOCH / KÖCHIN



Was genau machen Köche und Köchinnen eigentlich?

Köche verrichten alle Tätigkeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Dazu zählen handwerkliche Fertigkeiten und die Anwendung küchentechnischer Verfahren sowie die Planung und Kalkulation von Menüfolgen. Das Arbeitsgebiet umfasst ebenso die Erarbeitung von Menüvorschlägen und die Beratung von Gästen.

Trifft dies auf dich zu?

- Du hast mindestens die Hauptschule erfolgreich beendet?
- Du hast handwerkliches Geschick und bist kreativ?
- Du arbeitest gerne im Team?
- Du hast eine schnelle Auffassungsgabe?

Dann ist Koch/Köchin genau die richtige Ausbildung für dich!

In den nächsten **3 Jahren** erwartet dich folgendes:



Ausbildungsinhalte

- Herstellung und Zubereitung von Nahrungsmitteln und Speisen
- Einsatz von professioneller Küchentechnik und moderner Arbeitsgeräte
- Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, ökonomischer und ökologischer Gesichtspunkte
- Beachtung der Hygienevorschriften
- Präsentation von Produkten und Speisen
- Beratung von Gästen

Berufsschule

Der Berufsschulunterricht erfolgt in mehrwöchigen Blöcken in Pirmasens.

Ausbildung fertig und dann?

Berufsaussichten

- Beginn der Karriere meist als Commis de Cuisine
- Aufstiegschancen bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (F&B-Manager)
- Einsatzmöglichkeiten eines Kochs sind vielseitig:
in der Küche eines Restaurants, Hotels oder Kurbetriebes, einer Kantine
oder gar eines Kreuzfahrtschiffes.
- Selbstständiges Führen eines gastgewerblichen Betriebes.

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterkurs (Küchenmeister)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Hotelfachschule (staatl. geprüfter Gastronom oder Betriebswirt)
- spezielle Fortbildungen, z.B. zum Diätkoch
- Auslandsaufenthalte
- Fachseminare

HABT IHR FRAGEN
ZUR AUSBILDUNG?

KLOSTER HORN BACH

Im Klosterbezirk 2

66500 Hornbach

Sarah Klug

Tel.: 06338 - 91010-57

Fax: 06338 - 91010-89

marketing@kloster-hornbach.de

