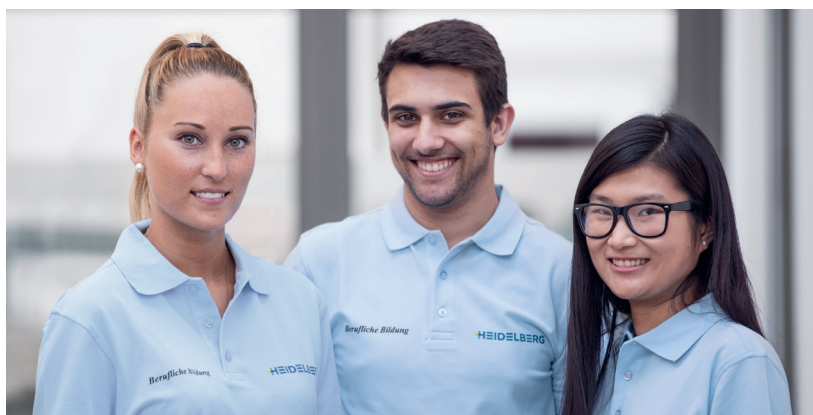




Koch/Köchin



Die Berufliche Bildung bei Heidelberg bietet jungen Menschen vielfältige und interessante Entwicklungsmöglichkeiten und Perspektiven. Deutschlandweit werden kontinuierlich rund 300 Auszubildende und Studierende in den verschiedensten Ausbildungsberufen und dualen Studiengängen ausgebildet.

Schwerpunkte der Ausbildung:

- Zubereitung von Speisen
- Erlernen von küchentechnischen Verfahren, z. B. verschiedene Garmethoden
- Produktpräsentation im Gastraum
- Vorbereitende Arbeiten im Service und Gästebetreuung
- Hygienevorschriften beachten

Schulische Voraussetzungen:

- Ab Hauptschulabschluss

Persönliche Voraussetzungen:

- Freundliches Auftreten und Sozialverhalten
- Teamfähigkeit
- Gute Konstitution und Belastbarkeit

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre

Perspektiven:

- Nach erfolgreichem Abschluss kann der/die Koch/Köchin z. B. in den Bereichen kalte Küche, Hauptküche oder in der Kasinoküche eingesetzt werden.
- Aufstiegsfortbildungen zum/zur Küchenmeister/in sind nach entsprechender Berufspraxis bzw. Zugangsvoraussetzung möglich.

Standorte:

- Wiesloch-Walldorf



Weitere Informationen finden Sie auf:
www.heidelberg.com/karriere